

# Carte



## Entrées

Velouté de potimarron en cappuccino, chips de lard,  
éclats de châtaigne  
12 €

Filet de saumon en deux versions,  
salade de pommes Charlotte au raifort  
13 €

Taboulé de sarrasin, tagliatelles de légumes,  
noisettes grillées, sot-l'y-laisse laqués  
12 €

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath,  
chutney de mirabelle, pain grillé aux fruits secs  
16 €

---

## Fromages

11 €

Assiette de fromages AOP

Trio de Munster fermier, safran d'Altorf

---

## Desserts

10 €

Petites madeleines au miel de chez "Durner",  
chocolat chaud et crème chantilly

Bettelmann pommes/poires façon Baerewecke,  
glace cannelle

Carpaccio d'ananas mariné aux épices,  
sorbet basilic et crumble coco

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Café ou Thé gourmand,  
trois gourmandises

## Plats

Pavé de sandre cuit à l'unilatérale, mousseline de panais,  
chips de vitelotte, émulsion aux herbes  
22 €

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha,  
poêlée de champignon de saison, sauce soja  
28 €

Suprême et cuisse de poulet "Alsace" braisés au Riesling,  
Baeckeofe de navets jaunes  
24 €

Filet de bœuf aux échalotes confites, chou rouge cuit fondant,  
mousseline de patate douce  
32 €

Linguines « Grand'Mère » IGP,  
persillade de grosses crevettes, julienne croquante  
22 €

Tartare de bœuf charolais au couteau,  
frites et mesclun de salade  
24 €

---

## Spécialités régionales

Choucroute du DIANA aux 5 viandes  
24 €

Civet de cerf au Pinot Noir, Spaetzle  
24 €



Valable tous les jours du lundi au samedi.  
Pour toute envie gourmande pour vous ou vos enfants,  
n'hésitez pas à nous demander de vous concocter un menu adéquat.  
N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies, intolérances ou régimes spécifiques.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.