

Carte Restaurant disponible tous les soirs et
Le midi Uniquement Le Dimanche et Jours fériés

MENU FRAICHEUR

21.00 € 1 plat-dessert

29.00 € 2 plats-dessert

Saumon Fumé en Roulade Moelleuse et Mascarpone au Citron Vert

Vinaigrette au Wasabi

Ou

Paquets d'Aubergines de Tomates Mozzarella, Gressini au Jambon de Parme

Coulis de Basilic

🍴 🍴 🍴 🍴

Brochette d'Espadon servie sur sa Pissaladière de Confits de Poivrons

Au Curry Rouge

Ou

Suprême de Poularde Farcie à La Tome des Vosges

Pot au Feu de Légumes à L'ail des Ours Fraîche

🍴 🍴 🍴 🍴

Dessert au choix dans notre Carte des Desserts

MENU TERROIR

31.00 € (1 Plat - Fromage et Dessert) 38.00 € (2 Plats - Fromage et Dessert)

Grosses Gambas Flambées à l'Anis,

Terrine de Légumes Grillées, Pesto à l'Estragon

Ou

Pâté de Canard en Croûte, Gésiers, Cuisse Confite et Foie Gras

Salade Printanière à la Poitrine de Canard Fumé

🍷 🍷 🍷 🍷

Mille Feuilles Revisité au Sandre & Saumon, Chlorophylle de Cresson

Jus Tranché au Beurre de Crustacés

Ou

Crépine de Pieds de Porc aux Pleurotes et Foie Gras, Purée de Pommes Chérie

Aux Graines de Moutarde et Mesclun de Saison

🍷 🍷 🍷 🍷

Chèvre Frais des Hautes Vosges Mi Affiné

Petits Légumes en Barigoule

🍷 🍷 🍷 🍷

Dessert au choix dans notre carte des Desserts

Toutes les informations concernant nos viandes de bœuf et de veau sont disponibles à l'entrée du restaurant

MENU GASTRONOMIQUE

35.00 € (1 Plat-Fromage et Dessert)

48.00 € (2 Plats-Fromage et Dessert)

Pressé de Foie Gras de Canard Façon Lucullus

Fine Gelée à la Rhubarbe

Ou

Fricassée de Noix de Saint Jacques aux Framboises,

Brochette de Légumes du Soleil

🍷 🍷 🍷 🍷

Bar de Ligne en Filet Plat, Moules et Crevettes

Comme une Dieppoise

Ou

Le Veau en Trois Façons :

Le Ris en Croûte Feuilletée, Le Quasi aux Morilles, la Tête en Croquette

🍷 🍷 🍷 🍷

Chariot de fromages de nos régions

🍷 🍷 🍷 🍷

Dessert au choix dans notre carte des desserts

Toutes les informations concernant nos viandes de bœuf et de veau sont disponibles à l'entrée du restaurant

Nos Entrées

Saumon Fumé en Roulade Moelleuse et Mascarpone au Citron Vert <i>Vinaigrette de Wasabi</i>	10.00 €
Paquets d'Aubergines, Tomates Mozzarella, Gressini au Jambon de Parme <i>Coulis de Basilic</i>	13.00 €
Grosses Gambas Flambées à l'Anis, <i>Terrine de Légumes Grillées, Pesto à l'Estragon</i>	15.00 €
Pâté de Canard en Croûte, Gésiers, Cuisse Confite et Foie Gras <i>Salade Printanière à la Poitrine de Canard Fumé</i>	12.00 €
Chèvres Frais des Hautes Vosges Mi Affiné, <i>Petits Légumes en Barigoule</i>	12.00 €
Pressée de Foie Gras de Canard Façon Lucullus, <i>Fine Gelée à la Rhubarbe</i>	20.00 €

Nos Poissons

Brochette d'Espadon servie sur sa Pissaladière de Confit de Poivrons <i>Au Curry Rouge</i>	18.00 €
Mille Feuilles Revisité au Sandre et Saumon, Chlorophylle de Cresson <i>Jus Tranché au Beurre de Crustacés</i>	18.00 €
Fricassée de Noix de Saint Jacques aux Framboises, <i>Brochette de Légumes de Soleil</i>	19.00 €
Bar de Ligne en Filet Plat, Moules et Crevettes <i>Comme une Dieppoise</i>	21.00 €

Nos Viandes & Volailles

Suprême de Poularde Farcie à la Tome des Vosges <i>Pot au Feu de Légumes à l'Ail des Ours Fraîche</i>	15.50 €
Crépine de Pieds de Porc aux Pleurotes et Foie Gras, <i>Purée de Pommes Chérie</i> <i>Aux Graines de Moutarde et Mesclun de Saison</i>	16.00 €
Tartare de Bœuf, Sauce Salsa, Préparée par nos Soins <i>Pommes Frites Fraîches et Salade de Saison</i>	19.00 €
Le Veau en Trois Façons <i>Le ris en Croûte Feuilletée, Le Quasi aux Morilles, La Tête en Croquette</i>	23.00 €

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES DE NOS REGIONS

10.00 €

LE DIAMANT & SES DESSERTS

7.00 € (prix unique)

Puits d'Amour à la Marmelade de Fruits Rouges,
Crème Légère et Emulsion Basilic

Financier Amande et Fraise,
Sorbet Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges

Macaron Farci sur une Nage Chocolatée
Et Crème Glacée à la Truffe

Gentiane Flambée sur une Coque de Chocolat et Sorbet Mûre

Mangue en Parfait, Mascarpone Pistache
Fine Lamelles Marinées à la Vanille

Café ou thé Gourmand,
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Ethiopie, Guatemala)
Avec assortiment de mignardises

LE DIAMANT & SES CLASSIQUES

6.00 € (prix unique)

La Dame Blanche,

Le Banana Split,

La Poire Belle Hélène,

La pêche Melba,

Chocolat liégeois, Café liégeois

La coupe glacée Printanière,
(Sorbet Yaourt, Sorbet Fraise des Bois, Fraise, Framboise, Chantilly)

Crèmes glacées & Sorbets (3 boules),

Fruits de saison,

PRIX NETS