

Le Diamant en automne

Assiette de starter : 1 crevette croustillante, 1 manchon de poulet, 1 tartine piperade, 2 falafels, 2 accras de morue, 10 éperlans, sauce César	12.00€
Dôme de munster au lard Vosgien, Choucroute en vinaigrette, carpaccio d'andouille du Val d'Ajol	11.00€
Rumsteak de bœuf cuit au sel et aux épices, Servi comme un carpaccio	14.00€
Verrine de rillettes d'aile de raie, Crevettes et seiches, guacamole et chique Vosgien	15.00€

Le bœuf

Tartare coupé au couteau, Fini devant vous, pommes frites, salade verte	19.00€
Maminha au lard Vosgien, Concassé de tomates, légumes du moment, frites pommes crispers	17.50€
Burger montagnard à la raclette, Potatoes aux herbes, sauce aux oignons frits	17.00€
Entrecôte blanc bleu, os à moelle gratiné (pour 2 personnes) Légumes du moment, frites pommes crispers, béarnaise froide	60.00€

La suggestion du mois

Sole meunière ou grenobloise, Légumes de saison, potatoes aux herbes	24.00€
--	--------

Les plats végétariens

Velouté de potimarron crémé, Tartine de tapenade verte, œuf poché, pickles de légumes	14.00€
Nems de légumes thaï, Salade de nouilles de soba au sésame grillé	14.00€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.
Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Nos entrées

Foie gras de canard aux senteurs des bois, Duxelle à l'aigre douce, boule au kasha bio	17.00€
Pâté en croûte de gibier aux noisettes, Carottes au miel, chemin de fruits secs	15.50€
Cabillaud en gravlax, Œuf de caille, mayonnaise légère, pickles de légumes, brioche au citron	15.00€

Nos viandes

Filet de canette mariné, Polenta, tapenade verte, potimarron et panais	17.00€
Carré d'agneau provençal, Fleischnacka, piperade, condiment d'ail noir, crumble	17.00€
Dos de cerf en tournedos, Churros de pomme de terre, choux de Bruxelles, sauce morilles	18.50€

Nos poissons

Saint-pierre au chorizo, Galette de riz noir, butternut en deux textures, noisettes	18.00€
Ombre chevalier à l'ail, Maki chaud, girolles et croûtons	16.50€
Lotte citronnée, Disque de légumes, chips de jambon Italien	18.50€

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Menu tradition

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 32.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 40.00€

Composez votre formule :

Amuse-bouche

◇◇◇

Pâté en croûte de gibier aux noisettes, carottes au miel, chemin de fruits secs

OU

Cabillaud en gravlax, œuf de caille, mayonnaise légère, pickles de légumes, brioche au citron

◇◇◇

Filet de canette mariné, polenta, tapenade verte, potimarron et panais

OU

Carré d'agneau provençal, fleischnacka, piperade, condiment d'ail noir, crumble

OU

Omble chevalier à l'ail, maki chaud, girolles et croûtons

◇◇◇

Dôme de munster au lard Vosgien, choucroute en vinaigrette, carpaccio d'andouille du Val d'Ajol

◇◇◇

Le thé ou le café gourmand

OU

Saint-honoré au café, craquelin amandes et noisettes, verrine légère

OU

La classique forêt-noire selon notre pâtissier

Menu plaisir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU PLAT + FROMAGE + DESSERT 38.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 45.00€

Composez votre formule :

Amuse-bouche

◇◇◇

Foie gras de canard aux senteurs des bois, duxelle à l'aigre douce, boule au kasha bio

OU

Verrine de rillettes d'aile de raie, crevettes et seiches, guacamole et chique Vosgien

◇◇◇

Dos de cerf en tournedos, churros de pomme de terre, choux de Bruxelles, sauce morilles

OU

Saint-pierre au chorizo, galette de riz noir, butternut en deux textures, noisettes

OU

Lotte citronnée, disque de légumes, chips de jambon Italien

◇◇◇

Le chariot de fromages affinés

◇◇◇

Biscuit façon streusel, chocolat gianduja et orange

OU

Tartelette au yuzu meringuée et romarin

OU

Macaron bicolore saveur passion et mangue, sorbet fraise

PRIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.

Notre chariot de fromages

Découvrez notre sélection de fromages régionaux 11.50€

Nos desserts

Biscuit façon streusel, chocolat gianduja et orange 8.50€

Saint-honoré au café, craquelin amandes et noisettes, verrine légère 8.00€

Macaron bicolore saveur passion et mangue, sorbet fraise 8.50€

La classique forêt-noire selon notre pâtissier 8.00€

Tartelette au yuzu meringuée et romarin 8.50€

Le thé ou le café gourmand, assortiment de mignardises 7.00€
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala)

La double faisselle (sucre, fruits rouges, miel ou nature) 6.00€

Le dessert ça se partage à deux

Pour moins d'attente nous vous conseillons de commander en début de repas.

Biscuit façon streusel, chocolat gianduja et orange 13.50€

Saint-honoré au café, craquelin amandes et noisettes, verrine légère 13.00€

Nos coupes glacées

Les crèmes glacées et sorbets (3 boules au choix) 6.00€

Vanille de Madagascar, café 100% arabica Colombie, fraise sengana, chocolat, citron de Sicile, caramel beurre salé de baratte, passion, myrtille, framboise, pistache d'Italie, créole, ananas du Costa Rica, mirabelle de Lorraine.

Toutes nos glaces sont 100% artisanales.

RIX NETS

Personnes allergiques, merci de le signaler auprès du personnel de service.

Toutes les informations concernant l'origine de nos viandes sont disponibles à l'entrée du restaurant.