

# Les Hivernales du Diamant

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

## Le bœuf

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

## La suggestion du mois

<b>Sole meunière ou grenobloise,</b>	24.00€
Légumes de saison, potatoes aux herbes	

## Les plats végétariens

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

### 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.

## Nos entrées

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

## Nos viandes

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

## Nos poissons

<b>Saint-pierre au chorizo,</b> Galette de riz noir, butternut en deux textures, noisettes	18.00€
<b>Ombre chevalier à l'ail,</b> Maki chaud, girolles et croûtons	16.50€
<b>Lotte citronnée,</b> 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  
Café au choix (classique, Inde, Brésil, Éthiopie, Guatemala) 7.00€

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.

### 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.