



Restaurant

Le Diamant

- printemps & été -

Menu plaisir

ENTRÉE - PLAT - DESSERT <i>ou</i> PLAT - FROMAGE - DESSERT	42.00€
ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	50.00€
ACCORDS METS & VINS 4 PLATS	23.00€
ACCORDS METS & VINS 3 PLATS	18.00€

Composez votre formule :

Mise en bouche

Triangle de foie gras de canard, rhubarbe et fraise,
Crumble aux cranberries, pain à l'amarante noire

Ou

Noix de Saint-Jacques en gravelax
Crabe en rémoulade, sablé tomaté, oignon et agrumes

Filet de bœuf aux morilles
Asperges blanches, panisse et petit-pois

Ou

Crevettes sauvages en pâte à raviole
Poulpe mariné, pommes rattes, avocat et crème d'ail

Le chariot de fromages affinés régionaux

Autour du chocolat

Ou

Chou craquelin marron et pralin

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.

Choix à la carte

Entrées

Triangle de foie gras de canard, rhubarbe et fraise, Crumble aux cranberries, pain à l'amarante noire	22.00€
Noix de Saint-Jacques en gravelax Crabe en rémoulade, sablé tomate, oignon et agrumes	21.00€

Plats

Filet de bœuf aux morilles Asperges blanches, panisse et petit-pois	25.00€
Crevettes sauvages en pâte à raviole Poulpe mariné, pommes rattes, avocat et crème d'ail	25.00€

Fromages

Découvrez notre sélection de fromages régionaux	11.50€
---	--------

Desserts (préférable de les commander en début de repas)

Autour du chocolat	11.00€
Nougat glacé aux fruits confits Biscuit dacquoise	11.00€
Chou craquelin marron et pralin	11.00€
Cube cake jasmin et cassis	11.00€
Dôme vanille et rhubarbe Minestrone de fraises et pain de Gênes myrtille	11.00€
Café ou thé gourmand Assortiment de mignardises	11.00€
Les crèmes glacées et sorbets artisanaux (3 boules au choix)	7.00€

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.

Coté « Le Diamant »

Notre entrée

Saumon fumé sur place, cromesquis de tomme des Vosges 21.00€
Brebis aux herbes et poire au vin rouge

Nos plats

Tartare de bœuf au couteau 22.00€
Assaisonné devant vous selon votre goût, pommes frites, salade verte

Burger de bœuf à la bresaola et au comté 20.00€
Sauce maison, frites de patate douce aux herbes

Pigeonneau royal cuit sur coffre, les cuisses confites, 25.00€
Cannelloni d'épinard et gésiers, artichaut barigoule

Pavé de thon mariné en aller/retour, chorizo ibérique 25.00€
Risotto de lentilles Beluga, piperade et gorgonzola

Duo de sandre : en pavé au lard Vosgien et en quenelle 24.00€
Cube de polenta, Torino confite et bisque.

Coté végétariens

Velouté d'asperges vertes à la menthe et au basilic 17.50€
Bruschetta italienne et œuf parfait

Bonbons de brie, confiture de tomates et son sablé 17.50€
Œuf de caille aux graines et pickles de shiitake

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 vins au verre (10cl)

Vin rouge

Marius, Domaine de la Dourbie 2022 	6.00€
Pic Saint Loup Haut-Lirou, les domaines de J-P Rambier 2020	6.00€
Saint Chinian, Famille Gros-Pujol 2020	6.00€
Vin du moment	6.50€

Vin blanc

Saint-André, Domaine de Joy Côte de Gascogne 2021	6.00€
Oscar, domaine de la Dourbie 2021 	6.00€
Clos des Orfeuilles, Muscadet- Sèvre et Maine sur Lie 2020	6.00€
Vin du moment	6.50€

Vin rosé

2021 Pinot Noir « Le rosé », G Lorentz	6.00€
--	-------

Nos bières

	Demi (25cl)	Baron (50cl)
A la pression		
Loburg blonde	3.90€	6.80€
Leffe blonde	4.50€	7.60€
Hoegaarden blanche	4.50€	7.60€
Leffe Ruby	4.90€	7.90€
Bière du Darou	4.90€	7.90€
Panaché	3.90€	6.60€
Amer, Cynar, Picon bière	5.00€	8.00€
Monaco	4.20€	7.50€
En bouteilles		
Jupiler sans alcool (25cl)		3.90€
Leffe brune (33cl)		6.00€
Artisanales (33cl)		
La Madelon Myrtille		6.90€
La Madelon Ambré		6.90€
La Madelon Blanche au miel		6.90€
La Madelon Noire		6.90€
La Kill Beer (blonde)		6.90€

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.