







Nos Entrées



- Terrine de gibier et foie de volaille, salade verte **Sauce cumberland** 18.-€
- Salade d'endives au fromage de Roquefort et aux noix   16.-€
- Crudités de saison   * **Carottes, choux à choucroute, betteraves, céleris** 15.-€

Nos Plats



- Champignons Portobello braisés au four et spätzle maison  **Salade verte** 22.-€
(Champignons de Paris géants cuisinés aux épices chipotle et tomates)
- Surlawerla 28.-€
Emincé de foie de veau poêlé accompagné de spätzle maison
- Rognons de veau «La Diligence» 28.-€
Sauce crémeuse à la moutarde et gratin de pommes de terre
- Bouchée à la reine (veau-volaille) **Servie avec des spätzle maison** 28.-€
- Cordon bleu à la tomme d'Alsace affinée au pinot noir (Orbey) 32.-€
Frites, Salade verte Supplément sauce crème champignons +5.-€
- Faux filet de bœuf, sauce au Pinot noir d'Alsace **ou Café de Paris**  31.-€
Accompagné de légumes et pommes frites



Tous nos plats sont préparés à la minute et nécessitent un temps d'attente



Plat végétarien



Possibilité plat sans gluten, à préciser à la commande

* à préciser à la commande