

*Le Chef et son équipe vous souhaitent la bienvenue à
l'Auberge du Cheval Blanc
à Lembach*

Pascal BASTIAN

*Vous présente une carte composée de plats
respectant la tradition qui ont fait la renommée du Cheval Blanc
en y apportant des innovations tendances de la gastronomie française*

Menu Découverte à 95 € *

*Le chef propose de vous composer un
menu " Surprise " de sept plats*

**** Servi pour l'ensemble des convives d'une même table***

*Le Sommelier propose de vous faire découvrir différents terroirs
en harmonie avec votre menu*

*2 verres de vin à 20 €
ou 3 verres de vin à 30 €
ou 5 verres de vin à 45 €*

Les Foies Gras

*Foie gras d'Oie Cheval Blanc, pomme verte et raisins,
crème montée au Gewurztraminer* 29 €
« Elu Meilleur Foie Gras d'Alsace 2011 »

*Escalope de foie gras de canard rôti,
variation de carottes et noix de coco* 29 €

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois,
émulsion de truffes noires* 30 €

Les Entrées

Les Six Huîtres « spéciale Papin » au naturel 18 €

L'Oeuf fermier poché à 62 °C, truffe et crumble au parmesan 24 €

*Dos de saumon Label Rouge fumé « Maison »,
crème Dubarry et mouillette au beurre Bordier* 27 €

*Thon « Albacore » rôti et mariné au soja,
tartare au concombre et cacahuètes, crème raifort* 29 €

Les Poissons

*Dos de maigre aux moules de Bouchot, courgette rôtie,
jus au curry doux* 27 €

*Filet de bar poêlé, mousseline à l'ail confit,
jus comme une bouillabaisse* 29 €

*Chartreuse de sandre et grenouille,
jambonnettes de grenouilles rôties, crème de laitue légère* 31 €

*Noix de Saint Jacques rôties, légumes oubliés,
jus de viande à l'huile de noisette, émulsion de vin jaune* 32 €

*Queue de homard rôtie au beurre demi-sel,
épinard et nem au gingembre, jus de carcasse* 38 €

Les Viandes

Poitrine de faisan rôtie, crémeux de maïs et nem de cèpes 28 €

Poitrine de pigeon « Düwehof », topinambour et noisette, jus réduit au café 29 €

Noix de ris de veau rôtie aux endives, pommes écrasées et Ceccina de Leon 34 €

Cœur de filet de bœuf rôti, cèpes de nos forêts, crème montée au parmesan et jus de veau 35 €

Filet et carré de chevreuil « Fleckenstein » version 2011, crémeux de potimarron, dampfnüdel 36 €

Traditionnel lièvre à la Royale 36 €

Le canard de Challans glacé au miel épicé, en deux services (pour 2 pers.) 76 €

Plateau de fromages de nos régions 14 €
(Cyrille Lohro MOF 2007, Sturtzer Obersteinbach, sélection maison)

Les Desserts

Le Grand Dessert du Cheval Blanc 15 €

Chocolat / Fève de Tonka : Mousse légère Kayambe, crémeux Los Ancones, crème glacée Elianza 15 €

Agrumes : Orange et pomelos infusés à la vanille, croustillant au yuzu, sorbet au lait et à la vanille bourbon 14 €

Piña Colada : Ananas poché, mousse légère rhum et noix de coco, fraîcheur ananas/coco 14 €

Café / Mascarpone : Crémeux café, mousse mascarpone crème glacée Yrka Cheffe dans « L'esprit d'un tiramisu » 14 €

Kirsch : Les traditionnelles crêpes soufflées «Cheval Blanc » 14 €

Menu Gourmand à 76 €
(Sélection de fromages : 10 € de supplément)

Mise en bouche

*Foie gras d'oie Cheval Blanc, pomme verte et raisins,
crème montée au Gewurztraminer*

ou

Cannelloni de foie gras poêlé aux champignons des bois, émulsion de truffes noires

*Filet de bar poêlé, mousseline à l'ail confit
jus comme une bouillabaisse*

Fraîcheur de carotte et mandarine

Chevreuril « Fleckenstein » version 2011, crémeux de potimarron, dampfnudel

ou

Poitrine de pigeon « Düwehof », topinambour et noisette, jus réduit au café

*Piña Colada : Ananas poché, mousse légère rhum et noix de coco,
fraîcheur ananas / coco*

Les gourmandises du Cheval Blanc

Menu Saveur à 48 €

(Sélection de fromages : 10 € de supplément)

Mise en bouche

*Dos de saumon fumé « Maison », crème Dubarry
et mouillette au beurre Bordier*

Fraîcheur de carotte et mandarine

*Dos de maigre aux moules de Bouchot, courgettes rôties
jus au curry doux*

ou

Poitrine de faisan rôtie, crémeux de maïs et nem de cèpes

*Agrumes : Orange et pomelos infusés à la vanille,
croustillant au yuzu, sorbet au lait et à la vanille Bourbon*

Les gourmandises du Cheval Blanc