

## **Les Entrées**

<i>Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain</i>	38 €
<i>Œuf fermier poché à 62°C, morilles fraîches farcies et pochées Asperges blanches de chez Claude, crème au vin jaune</i>	36 €
<i>Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche</i>	38 €
<i>Asperges blanches de chez Claude et anguille fumée Crèmeux de jaune d'œuf fermier, beurre blanc à la ciboulette</i>	35 €
<i>Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », mousse légère au concombre Gel de pomme verte, huile d'olives «fruité mûr équilibre »</i>	48 €

## **Les Poissons**

<i>Dos de St Pierre rôti au beurre demi-sel, coques et couteaux en persillade, Déclinaison d'artichaut, lait de coquillages aux aromates</i>	42€
<i>Filet de rouget « Petit bateau » et tagliatelles d'encornets, pesto à l'ail des ours Bouillon de volaille aux herbes fraîches</i>	39 €
<i>Gambas « Carabineros » juste saisie, gnocchis au vieux parmesan Asperges vertes de chez Claude</i>	44 €
<i>Homard bleu rôti en 2 services :</i> <i>* rôti au beurre demi-sel, variation de carottes, poire Williams et curry doux</i> <i>* la pince en cappuccino relevé au gingembre</i>	48 €

Merci de nous informer de toute intolérance  
Ou allergie alimentaire dès la prise de commande

Prix nets TVA incluse

## **Les Viandes**

<i>Agneau de lait des Pyrénées rôti, déclinaison de choux fleur et citron vert Jus d'agneau aux aromates</i>	42 €
<i>Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise</i>	43 €
<i>Noix de ris de veau rôtie et infusée au foin Asperges vertes, pomelos et gel de bergamote, jus court</i>	43 €
<i>Le canard de Challans de chez Madame Burgaud glacé au miel épicé En deux services (pour 2 pers.) * Les poitrines laquées à la bière et au miel * La cuisse en raviole, foie gras de canard poêlé, bouillon à la livèche</i>	98 €

## **Plateau de fromages de nos régions**

(Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison) 19 €

## **Les Desserts**

A commander en début de repas

<i><u>St Honoré</u> : Version 2017, crème légère à la vanille Bourbon, choux croustillant Gel et sorbet fruit de la passion</i>	18 €
<i><u>Rhubarbe d'Alsace</u> : Compotée de rhubarbe dans l'esprit d'une île flottante Mousse légère fromage blanc et citron vert, sorbet rhubarbe</i>	18 €
<i><u>Fruits exotiques</u> : Mousse légère noix de coco, ananas Victoria mariné Gel de mangue, sorbet Pina Colada</i>	18 €
<i><u>Kirsch</u> : Les traditionnelles crêpes au Kirsch soufflées «Cheval Blanc »</i>	18 €
<i><u>Chocolat Grand Cru « Mokaya » / cassis :</u> Jeu de texture autour du chocolat, mousse légère et sorbet cassis</i>	18 €
<i>Le Grand Dessert du Cheval Blanc</i>	22 €

## **Menu Epicure à 120 €**

*Ce menu servi en harmonie avec les vins 190 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé au gingembre frais*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois  
Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », mousse légère au concombre  
Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »*

\*\*\*

*Gambas « Carabineros » juste saisie, gnocchis au vieux parmesan  
Asperges vertes de chez Claude*

\*\*\*

*Filet de rouget « Petit bateau » et tagliatelles d'encornets, pesto à l'ail des ours  
Bouillon de volaille aux herbes fraîches*

\*\*\*

*Sorbet à la fleur de sureau, huile d'olive infusée aux pétales de rose  
Crispy yaourt*

\*\*\*

*Morille fraîche farcie et pochée, pointes d'asperges blanches, crème au vin jaune*

\*\*\*

*Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti, croustillant aux oignons doux  
Béarnaise légère, condiment à la framboise*

\*\*\*

*Œuf toqué au chocolat « Vila Gracinda », fraîcheur à la citronnelle thaïe*

\*\*\*

*Rhubarbe d'Alsace dans l'esprit d'une île flottante à la vanille Bourbon*

\*\*\*

*Les Gourmandises de fin de repas*

*Dernière prise de commande : 13h pour le déjeuner et 21h pour le dîner*

## **Balade en Alsace du Nord 92 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 140 €*

### Menu servi pour l'ensemble de la table

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé au gingembre frais*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois*

*Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Saint Jacques bretonnes et chair de tourteaux aux pommes vertes*

*Caviar « Oscietre » et vinaigre de cidre, sorbet pomme / céleri*

**ou**

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois*

*Émulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche*

\*\*\*

*Filet de rouget « Petit bateau » et tagliatelles d'encornets, pesto à l'ail des ours*

*Bouillon de volaille aux herbes fraîches*

\*\*\*

*Sorbet à la fleur de sureau, huile d'olive infusée aux pétales de rose*

*Crispy yaourt*

\*\*\*

*Agneau de lait des Pyrénées rôti, déclinaison de choux fleur et citron vert*

*Jus d'agneau aux aromates*

\*\*\*

*Compotée de rhubarbe d'Alsace dans l'esprit d'une île flottante*

*Mousse légère fromage blanc et citron vert, sorbet rhubarbe*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*

## **Promenade au Fleckenstein 62 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 98 €*

### Menu servi pour l'ensemble de la table

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé au gingembre frais*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois*

*Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams*

*Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain*

\*\*\*

*Sorbet à la fleur de sureau, huile d'olive infusée aux pétales de rose*

*Crispy yaourt*

\*\*\*

*Suprême de volaille « Label Rouge » d'Alsace, farci et rôti, Asperge verte et morille fraîche*

*Sauce poulette au vin jaune*

\*\*\*

*St Honoré version 2017, crème légère à la vanille Bourbon*

*Choux croustillant, gel et sorbet fruit de la passion*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*