

Menu Epicure à 115 €*

Ce menu servi en harmonie avec les vins 185 €

Mousse légère de petits pois, crispy de lard paysan, crème glacée fumée

Découpe de langoustine aux senteurs de betterave et raifort d'Alsace
La pince en tartare et croustillant aux aromates

Jambonnette de grenouille en raviole et oignons confits
Emulsion au riesling

Filet de rouget barbet et tagliatelles d'encornets
Salsifis, coques et chorizo Ibérique, fumet à l'huile d'olive

Fraîcheur de pomme verte et céleri branche
Émulsion de jus de pomme de la vallée de la Sauer

Morilles farcies et pochées dans leur jus de cuisson, œuf de caille en croûte de sucre

Agneau de lait des Pyrénées rôti, épaule confite aux senteurs mentholées
Petits légumes et yaourt aux épices douces

Sélection de fromages affinés

Jeu de texture autour du chocolat Grand Cru « Villa Gracinda »

Pomme / Vanille Bourbon : Pomme rôtie au beurre demi-sel, coque meringuée
Mousse « Manzana », sorbet Granny Smith

Les Gourmandises de fin de repas

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

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

Prix net TVA incluse

Les Entrées

*Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir, chutney de poire Williams
Crispy yaourt et dampfnudle* 35 €

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois
Emulsion de truffes noires* 34 €

*Découpe de Saint Jacques bretonnes aux pommes et perles fumées
Lait de topinambour à la vanille, baguette au beurre demi-sel et wakamé* 35 €

*Langoustine cuite et crue aux senteurs de betterave et raifort d'alsace
La pince en tartare et croustillant aux aromates* 42 €

*Noix de Saint Jacques bretonnes rôties et caviar « Petrossian »
Concombre et pomme Granny Smith, crème aigrette au citron vert* 56 €

Les Poissons

*Filet de rouget barbet et tagliatelles d'encornets
Salsifis, coques et chorizo Ibérique, fumet à l'huile d'olive* 34 €

*Maigre sauvage rôti sur peau, moules, coques et couteaux en persillade
Asperges vertes, lait de coquillage aux aromates* 39 €

*Jambonnette de grenouille en raviole et oignons confits
Emulsion au riesling, fricassée façon Bourgeoise en bol luté* 42 €

Homard rôti en 2 services : 44 €
* rôti au beurre demi-sel, variation de carottes, poire Williams et curry doux
* la pince en cappuccino relevé au gingembre

Les Viandes

Dos de porcelet laqué au miel et balsamique, crémeux de carotte relevé à la graine de moutarde, pétale de daïkon mariné 38 €

Cœur de filet de bœuf rôti, tempura d'oignons rouges Béarnaise légère au wasabi 40 €

Agneau de lait des Pyrénées rôti, épaule confite aux senteurs mentholées Petits légumes et yaourt aux épices douces 39 €

Noix de ris de veau rôtie et infusée au foin Pomelos, asperges vertes et bergamote, « Mona Lisa » écrasée au beurre noisette 43€

Le canard de Challans de chez Madame Burgaud glacé au miel épicé En deux services (pour 2 pers.) 96 €

* Les poitrines laquées à la bière et au miel

* La cuisse en raviole, foie gras de canard poêlé, bouillon à la livèche

Plateau de fromages de nos régions

(Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison) 18 €

Les Desserts

A commander en début de repas

Poire Williams : Mille-feuille de poire Williams et Speculoos Crème montée légère à la vanille Bourbon, sorbet poire au miel de fleurs « Bio » 18 €

Fruits exotiques : Mousse légère fruit de la passion, crémeux ananas Victoria Sorbet piña colada et cristalline au poivre voatsiperifery 18€

Pomme / Vanille Bourbon : Coque meringuée, mousse « Manzana » et Sorbet Granny Smith, panna cotta vanille Bourbon, compotée de Golden, sorbet lait vanille 18 €

Kirsch : Les traditionnelles crêpes soufflées «Cheval Blanc » 18 €

Chocolat Grand Cru « Vila Gracinda » : Jeu de texture autour d'un chocolat d'exception 20 €

Le Grand Dessert du Cheval Blanc 20 €

***Balade en Alsace du Nord 88 €**

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 135 €

*Mousse légère de petits pois, crispy de lard paysan
Crème glacée fumée*

*Découpe de langoustine aux senteurs de betterave et raifort d'Alsace
La pince en tartare et croustillant aux aromates*

ou

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois
Émulsion de truffes noires*

*Médailillon de lotte bretonne rôti, déclinaison d'artichaut et oignons rouges
Huile de cerfeuil et émulsion Riesling*

*Fraîcheur de pomme verte et céleri branche
Émulsion de jus de pomme de la vallée de la Sauer*

*Agneau de lait des Pyrénées rôti, épaule confite aux senteurs mentholées
Petits légumes et yaourt aux épices douces*

*Mille-feuille de poire Williams et Speculoos, crème Montée légère à la vanille Bourbon
Sorbet poire au miel de fleurs « Bio »*

Les gourmandises du Cheval Blanc

***Promenade au Fleckenstein 58 €**

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 95 €

*Mousse légère de petits pois, crispy de lard paysan
Crème glacée fumée*

*Maigre sauvage rôti, moules, coques et couteaux en persillade
Asperges vertes, lait de coquillage aux aromates*

*Fraîcheur de pomme verte et céleri branche
Émulsion de jus de pomme de la vallée de la Sauer*

*Dos de porcelet laqué au miel et balsamique, crémeux de carotte
relevé à la graine de moutarde, pétale de daïkon mariné*

*Coque meringuée à la pomme verte, mousse « Manzana » et sorbet Granny Smith
Panna cotta vanille Bourbon, compotée de Golden*

Les gourmandises du Cheval Blanc

** Menu servi pour l'ensemble des convives de la table*