

**Bauer, Fischzüchter, Trüffel, Pilzsammler...
Qualitätsproduzenten sind in der Gastronomie vorrangig**

*Forelle und Forellen Eier : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
 Ente von Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée **Milch Lamm** : Domaine « Axuria »
Kleinen Gemüsen, Cressonnette, Schwarzwurzel : Eric Greiner à Pfaffenhoffen
Zwetschgen, Mirabellen : Mr Roessel à Goersdorf **Kartoffeln** : Ferme Weber à Krautergersheim
Mehl : Moulin d'hurtigheim à Hurtigheim **Eier** : Ferme Baehl à Kriegsheim
Hönig : Weber Hélène à Gumbrechtshoffen **Oliven Öl** : Alexis Munoz*

Wir danken Sie ihnen !!!!

Vorspeisen

Gänseleber Cheval Blanc mit Hibiskus Blume und Williams Birne Getoastete Brioche als Art einer Brezel	43 €
Entenleber gebraten in Cannelloni mit Waldpilzen schwarze Trüffelemulsion mit frischem Trüffel	44 €
Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs Caviar Osciètre und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie	54 €
Langustine gegrillt mit Düften von elsässischem Meerrettich Rote Bete von „Eric“, junge Triebe Salat mit Himbeeren Essig	52 €

Fische

Seehecht gegrillt, Erbsen und Pfefferminzöl Crèmeux von Mona Lisa, Riesling Jus Vom Elsass	45 €
Gambas „Carabineros“ gegrillt, Croustillant von Risotto „Carnaroli“ Schwarzwurzel und Pomelos, Jus mit thailändischen Kräutern	49 €
Adlerfisch Rücken gegrillt mit Demi-Sel Butter Grüne Spargelspitzen und gereiftem Parmesan, Spargel Bouillon mit Kräutern	46 €
Jakobsmuschel aus der Normandie gegrillt, Engelshaare mit Crème Grüne Spargeln, gereiftem Parmesan und schwarzer Trüffel „Melanosporum“	52 €

Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung

Prix nets TVA incluse

Fleischgerichte

Geflügel von Bresse „Noir des Dombes“ in Estragon Kruste 48 €
Rhabarber und elsässische weiße Spargeln, Bio Zitronen Sabayon

Kalbsbries gegrillt, grüne Spargeln in demi-sel Butter geröstet 52 €
Und schwarzer Trüffel „Tuber Melanosporum“ aus den Rhone Alpen

Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées, Karotten und kandiert Zitrone 46 €
Säuerlicher Joghurt und Jus tranché

Challans Ente von Madame Burgaud mit gewürztem Honig glaciert 118 €
in zwei Service (für 2 Pers.)

* Brust lackiert in Honig und Bier

* Schlegel in Raviole, gebratene Entenleber, Liebstöckel Consommé

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

Desserts

Zum Bestellen im Voraus

Victoria Ananas : Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloévera Gel 19 €
Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsiperifery“ Pfeffer

Zitrusfrüchte vom „Bachès“ : Pomelos und Orange in Tee eingeflößt 19 €
Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis

Paris - Lembach : Knusperige Windbeutel und leichte Praline Creme 19 €
Karamellierte Piemont Haselnüsse, Eis von gerösteten Haselnüssen

Kirsch : Kleine Pfannkühle „Cheval Blanc“ mit Kirsch flambiert 19 €

Schokolade Grand Cru Mokaya : 19 €
Verschiedene Texturen um die Schokolade „Mokaya“, Whisky Düfte und Bailey's
Geeiste weiße Crème mit „Yrgacheffe“ Café

Das große Dessert vom Cheval Blanc 24 €

Menu Epicure zu 130 € *

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 200€

** Nur für den ganzen Tisch serviert*

Wachtel Ei pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

*Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“*

*Fleisch von Taschenkrebs und Caviar „Osciètre“, leichte Mousse von Gurke
Gel vom grünen Apfel, Olivenöl „fruité mûr Equilibre“*

*Jakobsmuschel aus der Normandie gegrillt
Grüne Spargeln und Engelshaare mit Crème
Gereiftem Parmesan und schwarzer Trüffel „Melanosporum“*

*Seehecht gegrillt, Erbsen und Pfefferminzöl
Crèmeux von Mona Lisa, Riesling Jus vom Elsass*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Entenleber gebraten mit Düften von Bergamotte
Grüne Spargeln und Crumble mit gereiftem Parmesan*

*Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées
Karotten und kandiert Zitrone
Säuerlicher Joghurt und Jus tranché*

*Pomelos und Orange in Tee eingeflößt
Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis*

*Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloé vera Gel
Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsaperifery“ Pfeffer*

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

Letzte Bestellung 13Uhr mittags und 21Uhr Abends

***Balade en Alsace du Nord 102€**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 150€

*Nur für den ganzen Tisch serviert

Wachtel Ei pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“

Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs
Caviar Oscière und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie

oder

Entenleber gebraten in Cannelloni mit Waldpilzen, schwarze Trüffelemulsion

Adlerfisch Rücken gegrillt mit Demi-Sel Butter

Grüne Spargelspitzen und gereiftem Parmesan, Spargel Bouillon mit Kräutern

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées

Karotten und kandiert Zitrone

Säuerlicher Joghurt und Jus tranché

Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloévera Gel

Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsiperifery“ Pfeffer

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

***Promenade au Fleckenstein 72 €**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 107 €

*Nur für den ganzen Tisch serviert

Wachtel Ei pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“

Seehecht gegrillt, Erbsen und Pfefferminzöl

Crèmeux von Mona Lisa, Riesling Jus

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

Geflügel de Bresse „Noir des Dombes“ in Estragon Kruste

Rhabarber und elsässische weiße Spargeln, Bio Zitronen Sabayon

Pomelos und Orange in Tee eingeflößt

Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc