

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

Kleine Gemüse, Cressonnette: Eric Greiner à Pfaffenhoffen **Spargeln :** Wendling Claude Morsbronn
Forelle und Forellen Eier : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
Ente von Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée
Milchlamm « Label Rouge »: Coopérative « Axuria » Pyrénées
Kartoffeln : Ferme Weber à Krautergersheim **Ziegenkäse :** Ferme Sturtzer à Obersteinbach
Mehl : Moulin d'hurtigheim à Hurtigheim **Eier :** Ferme Baehl à Kriegsheim
Zwetschgen, Mirabellen : Mr Roessel à Goersdorf **Erdbeeren :** Pays des fraises Huttendorf
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 €
Große gefüllte Morchel , pochiert und lackiert mit Fleischjus Grüne Spargeln geröstet, Bouillon mit Bärlauch	52 €
Langustine gegrillt mit Düften von elsässischem Meerrettich Rote Bete von „Eric“, junge Triebe Salat mit Himbeeren Essig	52 €

Vegetarisch

Gebratene kleine Gemüse , Grieß und kandierte Zitrone Karottenbrühe mit Melisse	38 €
---	------

Fische

Seehecht gegrillt, Erbsen und Pfefferminzöl Crèmeux von Mona Lisa, Riesling Jus Vom Elsass	45 €
Gambas „Carabinieri“ 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 €
Seeteufel gegrillt mit leichten Gewürzen, Artischocken und rote Zwiebeln junge Knoblauchgewürz, Fischsuppe mit Safran aus dem Elsass	48 €

Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung

Prix nets TVA incluse

Fleischgerichte

Geflügel von Bresse „Noir des Dombes“ in Estragon Kruste Rhabarber und elsässische weiße Spargeln, Bio Zitronen Sabayon	52 €
Kalbsbries gegrillt , grüne Spargeln in demi-sel Butter geröstet Gefüllte Morchel lackiert mit Fleischjus, Emulsion von „Vin Jaune“	54 €
Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées , Karotten und kandiert Zitrone Säuerlicher Jogurt und Jus tranché	48 €
Challans Ente von Madame Burgaud mit gewürztem Honig glaciert in zwei Service (für 2 Pers.) * Brust lackiert in Honig und Bier * Schlegel in Raviole, gebratene Entenleber, Liebstöckel Consommé	65 €/ Pers

Käseauswahl

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

19 €

Desserts

Zum Bestellen im Voraus

<u>Elsässische Erdbeeren</u> : Leichtigkeit von Erdbeere vom Feld Düfte von Zitronenverbene, Milch Sorbet und frische Verbene	20 €
<u>Zitrusfrüchte vom „Bachès“</u> : Pomelos und Orange in Tee eingeflößt Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis	20 €
<u>Paris - Lembach</u> : Knusperige Windbeutel und leichte Praline Creme Karamellierte Piemont Haselnüsse, Eis von gerösteten Haselnüssen	20 €
<u>Kirsch</u> : Kleine Pfannkühle „Cheval Blanc“ mit Kirsch flambiert	20 €
<u>Schokolade Grand Cru Mokaya</u> : Verschiedene Texturen um die Schokolade „Mokaya“, Whisky Düfte und Bailey's Geeiste weiße Crème mit „Yrgacheffe“ Café	20 €
Das große Dessert vom Cheval Blanc	24 €

Menu Epicure zu 135 € *

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 205 €

** 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“*

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

*Seeteufel gegrillt mit leichten Gewürzen, Artischocken und rote Zwiebeln
junge Knoblauchgewürz, Fischsuppe mit Safran aus dem Elsass*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Gefüllte Morchel, pochiert und lackiert mit Fleischjus
Grüne Spargeln geröstet, Bouillon mit Bärlauch*

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

*Leichtigkeit von Erdbeere vom Feld
Düfte von Zitronenverbene, Milch Sorbet und frische Verbene*

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

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

Letzte Bestellung 13 Uhr mittags und 21 Uhr abends

***Balade en Alsace du Nord 108 €**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 155 €

*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“

Langustine gegrillt mit Düften von elsässischem Meerrettich
Rote Bete von „Eric“, junge Triebe Salat mit Himbeeren Essig

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

Leichtigkeit von Erdbeere vom Feld

Düfte von Zitronenverbene, Milch Sorbet und frische Verbene

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

***Promenade au Fleckenstein 78 €**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 112 €

*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