

Les Entrées

<i>Découpe de Saint-Jacques bretonnes, endive, noix de Goersdorf et comté 37 mois Gel de Riesling, sorbet à la fleur de sureau</i>	39 €
<i>Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain</i>	40 €
<i>Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche</i>	42 €
<i>Chair de tourteaux et Caviar « Oscietre », mousse légère au concombre Gel de pomme verte, huile d'olives «fruité mûr équilibre »</i>	49 €

Les Poissons

<i>Saint Jacques Normandes rôties, champignon blanc et cheveux d'anges crévés Copeaux de vieux parmesan et râpée de truffe noire « Tuber Melanosporum »</i>	46 €
<i>Grosse langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé</i>	45 €
<i>Gambas sauvage rôtie, croustillant de risotto au vieux parmesan Salsifis de mon ami Eric, jus aux herbes Thaïes</i>	42 €
<i>Dos de St Pierre rôti au beurre demi-sel, coques et couteaux en persillade Déclinaison d'artichaut, lait de coquillages aux aromates</i>	40 €

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

Prix nets TVA incluse

Les Viandes

<i>Dos de Chevreuil « Fleckenstein », chou vert confit au beurre demi-sel Panais de mon ami Eric et bouchons de banane</i>	43 €
<i>Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise</i>	44 €
<i>Noix de ris de veau rôtie et infusée au foin Cèpes de nos forêts, crémeux de maïs doux, jus aux truffes noires</i>	46 €
<i>Traditionnel lièvre « à la Royale », râpé de truffe fraîche Chips de topinambour et spätzle à l'alsacienne</i>	45 €
<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>	104 €

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>Fruits Exotiques</u> : Crémeux au citron vert et mangue, ananas Victoria Gelée à « l'Aloé vera », sorbet citronnelle thaïe</i>	18 €
<i><u>Paris- Lembach</u> : Chou croustillant et crème légère au praliné Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée</i>	18 €
<i><u>Marrons / Rhum</u> : Croustillant et mousse légère aux marrons confits Crème glacée au rhum Diplomatico, texture de pomelos</i>	18 €
<i><u>Kirsch</u> : Les traditionnelles crêpes au Kirsch soufflées «Cheval Blanc »</i>	18 €
<i><u>Chocolat Grand Cru « Mokaya » :</u> Jeu de texture autour du chocolat « mokaya », senteurs de whisky et Bailey's Crème glacée blanche au café « Yrgacheffe »</i>	18 €
<i>Le Grand Dessert du Cheval Blanc</i>	24 €

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 à la fleur de sureau

Cèpes des Vosges du Nord et Ceccina de Léon à l'huile de noisette

Emulsion potimarron, graines de courges caramélisées

Chair de tourteaux et Caviar « Osciètre », mousse légère au concombre

Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »

Dos de St Pierre rôti au beurre demi-sel, coques et couteaux en persillade

Déclinaison d'artichaut, lait de coquillages aux aromates

Langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse

Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé

Fraîcheur de coing d'Alsace, émulsion au gingembre frais

Foie gras de canard vendéen poêlé, biscuit moelleux à la pomme Granny Smith

Anguille fumée et crémeux de céleri

Poitrine de pigeon « Düwehof » rôti sur coffre, croustillant de cèpes au sarrasin

Déclinaison de maïs bio et pistache verte

Crémeux au citron vert et mangue, ananas Victoria

Gelée à « l'Aloévera », sorbet citronnelle thaïe

Croustillant et mousse légère aux marrons confits

Crème glacée au rhum Diplomatico, texture de pomelos

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 à la fleur de sureau

Cèpes des Vosges du Nord et Ceccina de Léon à l'huile de noisette

Emulsion potimarron, graines de courges caramélisées

Découpe de Saint-Jacques bretonnes, endive, noix de Goersdorf et comté 37 mois

Gel de Riesling, sorbet à la fleur de sureau

ou

Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois

Émulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche

Langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse

Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé

Fraîcheur de coing d'Alsace, émulsion au gingembre frais

Chevreuril « Fleckenstein », chou vert confit au beurre demi-sel

Panais de mon ami Eric et bouchons de banane

Crèmeux au citron vert et mangue, ananas Victoria

Gelée à « l'Aloévera », sorbet citronnelle thaïe

Les gourmandises du Cheval Blanc

Promenade au Fleckenstein 68 €

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 104 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la fleur de sureau

Cèpes des Vosges du Nord et Ceccina de Léon à l'huile de noisette

Emulsion potimarron, graines de courges caramélisées

Omble Chevalier des sources du Heimbach, chou rave braisé et œufs de truite

Bouillon de poule aux herbes et raifort d'Alsace

Fraîcheur de coing d'Alsace, émulsion au gingembre frais

Filet de canette rôti, biscuit moelleux à la pomme Granny Smith

Anguille fumée et crèmeux de céleri

Croustillant et mousse légère aux marrons confits

Crème glacée au rhum Diplomatico, texture de pomelos

Les gourmandises du Cheval Blanc