

## **Les Entrées**

<i>Découpe de Saint-Jacques bretonnes, endive, noix de Goersdorf et vieux comté Gel de Riesling, sorbet à la fleur de sureau</i>	40 €
<i>Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain</i>	41 €
<i>Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche</i>	43 €
<i>Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », mousse légère au concombre Gel de pomme verte, huile d'olives «fruité mûr équilibre »</i>	49 €

## **Les Poissons**

<i>Gambas sauvage rôtie, gnocchi au vieux parmesan Pointes d'asperges vertes, bouillon aux aromates</i>	45 €
<i>Grosse langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé</i>	46 €
<i>Dos de sandre rôti au beurre demi-sel, asperges vertes du midi Anguille fumée et jus au vin jaune</i>	42 €
<i>Saint Jacques Normandes rôties, champignon blanc et cheveux d'anges crévés Râpée de truffe noire « Tuber Melanosporum »</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 « Chouria » aux épices Tandoori Petits pois, pomelos et ail des ours, jus corsé</i>	46€
<i>Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise</i>	46 €
<i>Noix de ris de veau rôtie, morilles farcies et pochées Asperges vertes du Midi, crème double au vin jaune</i>	49€
<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>	118 €

## **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>	19 €
<i><u>Paris- Lembach</u> : Chou croustillant et crème légère au praliné Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée</i>	19 €
<i><u>Marrons / Rhum</u> : Croustillant et mousse légère aux marrons confits Crème glacée au rhum Diplomatico, texture de pomelos</i>	19 €
<i><u>Kirsch</u> : Les traditionnelles crêpes flambées au Kirsch «Cheval Blanc »</i>	19 €
<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>	19 €
<i>Le Grand Dessert du Cheval Blanc</i>	24 €

## **Menu Epicure à 125€**

*Ce menu servi en harmonie avec les vins 195 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la graine de coriandre*

\*\*\*

*Bœuf d'Alsace mariné au sésame et à la cacahuète grillée*

*Sabayon au maïs bio, Malto « lard paysan »*

\*\*\*

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

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

\*\*\*

*Saint Jacques Normandes rôties, champignon blanc et cheveux d'anges crévés*

*Râpée de truffe noire « Tuber Melanosporum »*

\*\*\*

*Langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse*

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

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

*Noix de ris de veau rôtie, morilles farcies et pochées*

*Asperges vertes du Midi, crème double au vin jaune*

\*\*\*

*Agneau de lait des Pyrénées « Chouria » aux épices Tandoori*

*Petits pois, pomelos et ail des ours, jus corsé*

\*\*\*

*Crèmeux 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 97 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 145 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la graine de coriandre*

\*\*\*

*Bœuf d'Alsace mariné au sésame et à la cacahuète grillée  
Sabayon au maïs bio, Malto « lard paysan »*

\*\*\*

*Découpe de Saint-Jacques bretonnes, endive, noix de Goersdorf et vieux comté  
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*

\*\*\*

*Gambas sauvage rôtie, gnocchi au vieux parmesan  
Pointes d'asperges vertes, bouillon aux aromates*

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

*Agneau de lait des Pyrénées « Chouria » aux épices Tandoori  
Petits pois, pomelos et ail des ours, jus corsé*

\*\*\*

*Crèmeux au citron vert et mangue, ananas Victoria  
Gelée à « l'Aloé vera », sorbet citronnelle thaïe*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*

## **Promenade au Fleckenstein 70 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 105 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la graine de coriandre*

\*\*\*

*Bœuf d'Alsace mariné au sésame et à la cacahuète grillée  
Sabayon au maïs bio, Malto « lard paysan »*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach aux senteurs de citron vert  
Velouté de topinambour à la vanille Bourbon, neige de noisettes*

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

*Dos de sandre rôti au beurre demi-sel, asperges vertes du midi  
Anguille fumée et jus au vin jaune*

\*\*\*

*Croustillant et mousse légère aux marrons confits  
Crème glacée au rhum Diplomatico, texture de pomelos*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*