

## **Les Entrées**

<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 €
<i>Langoustine cuite et crue aux senteurs de raifort d'Alsace Texture de betterave de chez « Eric », salade de cressonnette</i>	43 €

## **Les Poissons**

<i>Dos de sandre rôti au beurre demi-sel, asperges vertes de Morsbronn Anguille fumée et jus au vin jaune</i>	42 €
<i>Gambas sauvage rôtie, gnocchi au vieux parmesan Pointes d'asperges vertes de chez « Claude », 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 turbot sauvage en croûte d'herbes et couteau farci Etuvée de fèves et tomates séchées, jus aux herbes thaïes</i>	46 €

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

*Prix nets TVA incluse*

## **Les Viandes**

<i>Lapin de la ferme « Schneider » rôti, épaule confite en raviole Carotte de chez Eric, girolles fraîches et verveine citron</i>	44 €
<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 blanches de Morsbronn, 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>Fraise / fleur de sureau</u> : Mousse légère à la fraise «gariguette » Gavotte croustillante et sablé à la fleur de sel, sorbet à la fleur de sureau</i>	19 €
<i><u>Pomme / fromage blanc</u> : Légèreté aux pommes et fromage blanc Feuille à feuille de reinette au caramel et beurre salé, sorbet hibiscus</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>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 »*

\*\*\*

*Langoustine cuite et crue aux senteurs de raifort d'Alsace*

*Texture de betterave rouge de chez « Eric », salade de cressonnette*

\*\*\*

*Gambas sauvage rôtie, gnocchi au vieux parmesan*

*Pointes d'asperges vertes de chez « Claude Wendling »*

*Bouillon aux aromates*

\*\*\*

*Dos de turbot sauvage en croûte d'herbes et couteau farci*

*Etuvée de fèves et tomates séchées, jus aux herbes thaïes*

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

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

*Asperges blanches de Morsbronn, crème double au vin jaune*

\*\*\*

*Canard de Challans de chez Madame Burgaud*

*Variation de rhubarbe d'Alsace et olive noire « Kalamata »*

\*\*\*

*Légèreté aux pommes et fromage blanc*

*Feuille à feuille de reinette au caramel et beurre salé, sorbet hibiscus*

\*\*\*

*Mousse légère à la fraise «gariguetta »*

*Gavotte croustillante et sablé à la fleur de sel, sorbet à la fleur de sureau*

\*\*\*

*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 »*

\*\*\*

*Langoustine cuite et crue aux senteurs de raifort d'Alsace  
Texture de betterave rouge de chez « Eric », salade de cressonnette*

**ou**

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois  
Émulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche*

\*\*\*

*Dos de turbot sauvage en croûte d'herbes et couteau farci  
Etuvée de fèves et tomates séchées, jus aux herbes thaïes*

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

*Canard de Challans de chez Madame Burgaud  
Variation de rhubarbe d'Alsace et olive noire « Kalamata »*

\*\*\*

*Mousse légère à la fraise « garigette »  
Gavotte croustillante et sablé à la fleur de sel, sorbet à la fleur de sureau*

\*\*\*

*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 »*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Fraîcheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote*

\*\*\*

*Lapin de la ferme « Schneider » rôti, épaule confite en raviole  
Carotte de chez Eric, girolles fraîches et verveine citron*

\*\*\*

*Légèreté aux pommes et fromage blanc  
Feuille à feuille de reinette au caramel et beurre salé, sorbet hibiscus*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*