

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 « Osciette », 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>Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile mentholée Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling</i>	42 €
<i>Gambas « Carabineros » rôties, croustillant au vieux parmesan Girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes thaïes</i>	47 €
<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 maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de girolles, Petits pois et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates</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 huile de verveine</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, fleur de courgette et champignons blancs Bouillon de poule aux herbes, 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

Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile mentholée

Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling

Gambas « Carabineros » rôties, croustillant au vieux parmesan

Girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes thaïes

Fraicheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote

Noix de ris de veau rôtie, fleur de courgette et champignons blancs

Bouillon de poule aux herbes, crème double au vin jaune

Canard de Challans de chez Madame Burgaud

Cerise d'Alsace, amandes fraîches et mousseline de céleri, jus réduit au Balsamique

Légèreté aux pommes et fromage blanc

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

Mousse légère à la fraise « garigette »

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 maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de girolles,
petits pois et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates*

Fraicheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote

*Canard de Challans de chez Madame Burgaud
Cerise d'Alsace, amandes fraîches et mousseline de céleri, jus réduit au Balsamique*

*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 »*

*Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile mentholée
Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling*

Fraicheur de carotte aux agrumes, gel de bergamote

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

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

Les gourmandises du Cheval Blanc