

*Agriculteurs, trufficulteurs, pisciculteur, cueilleurs de champignons...
Les producteurs de qualité constituent la base de notre cuisine :*

*Œuf de Truite : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
Lapin: Ferme Schneider à Wintershouse
Canard de Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée
Merlu de Ligne : Les viviers d'Audierne en Bretagne
Mini légumes, Cressonnette, Fleur de courgette : Eric Greiner à Pfaffenhoffen
Quetsche, Mirabelle : Mr Roessel à Goersdorf
Pomme de terre : Ferme Weber à Krautergersheim
Farine : Moulin d'Hurtigheim à Hurtigheim
Œuf : Ferme Baehl à Kriegsheim
Miel : Weber Hélène à Gumbrechtshoffen
Huile D'olive : Alexis Munoz*

Merci à eux !!

Les Entrées

- Foie gras d'Oie Cheval Blanc** au Pinot Noir et poires Williams 43 €
Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain
- Cannelloni de foie gras de canard poêlé** aux champignons des bois 44 €
Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche
- Chair de tourteaux et Caviar « Oscietre »**, mousse légère au concombre 52 €
Gel de pomme verte, huile d'olives «fruité mûr équilibré »
- Langoustine Bretonne cuite et crue** aux senteurs de raifort d'Alsace 43 €
Texture de betterave de chez « Eric », salade de cressonnette

Les Poissons

- Merlu de ligne** juste saisi, petits pois et huile mentholée 42 €
Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling
- Gambas « Carabinieros »** rôties, croustillant au vieux parmesan 47 €
Girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes thaïes
- Grosse langoustine bretonne** rôtie, tartare relevé à la mélisse 46 €
Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé
- Dos de maigre de ligne** rôti et couteaux farci, étuvée de girolles, 46 €
Petits pois et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates

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

Prix nets TVA incluse

Prix nets TVA incluse

Les Viandes

Lapin de la ferme « Schneider » rôti, épaule confite en raviole 46 €
Carotte de chez Eric, girolles fraîches et huile de verveine

Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti 46 €
Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise

Noix de ris de veau rôtie, fleur de courgette farcie 49€
Bouillon de poule aux herbes, crème double au vin jaune

Le canard de Challans de chez Madame Burgaud glacé au miel épicé 118 €
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

Plateau de fromages de nos régions
(Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison) 19 €

Les Desserts

A commander en début de repas

Fraise / fleur de sureau : Mousse légère à la fraise d'Alsace 19 €
Gavotte croustillante et sablé à la fleur de sel, sorbet à la fleur de sureau

Pomme / fromage blanc : Légèreté aux pommes et fromage blanc 19 €
Feuille à feuille de reinette au caramel et beurre salé, sorbet hibiscus

Paris- Lembach : Chou croustillant et crème légère au praliné 19 €
Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée

Kirsch : Les traditionnelles crêpes flambées au Kirsch «Cheval Blanc » 19 €

Chocolat Grand Cru « Mokaya » : 19 €
Jeu de texture autour du chocolat « mokaya », senteurs de whisky et Bailey's
Crème glacée blanche au café « Yrgacheffe »

Le Grand Dessert du Cheval Blanc 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 « Oscière », mousse légère au concombre

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

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 farcie

Bouillon de poule aux herbes, crème double au vin jaune

Canard de Challans de chez Madame Burgaud

Pomme verte et anguille fumée, 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 «gariguette »

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

Pomme verte et anguille fumée, mousseline de céleri, jus réduit au Balsamique

Mousse légère à la fraise d'Alsace

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