

**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 **Chevreuril** : Domaine Forestier de Lembach  
**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 Bio** : 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 « Osciètre »**, 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 45 €  
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 49 €  
Girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes thaïes
- Grosse langoustine bretonne** rôtie, tartare relevé à la mélisse 47 €  
Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé
- Dos de maigre de ligne** rôti et couteaux farci, étuvée de girolles, 46 €  
Poireau crayon 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

## Les Viandes

**Lapin de la ferme « Schneider »** rôti, épaule confite en raviole 47 €  
Carotte de chez Eric, girolles fraîches et huile de verveine

**Cœur de filet de bœuf Maturée sur carcasse « De Race Française »** 48 €  
Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise

**Filet de chevreuil « Fleckenstein »** juste rôti, quetsche et céleri boule 52 €  
Cuissot en tourte, huile de noix, Bibeleskäs et persil plat

**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** 19 €  
(Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison)

## Les Desserts

A commander en début de repas

**Mirabelle de Goersdorf** : Biscuit Moelleux au miel de fleurs et confit de mirabelles 19 €  
Crumble de Mirabelles. Amandes Polignac et sorbet Mirabelles

**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 130€**

*Ce menu servi en harmonie avec les vins 200 €*

*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 »*

\*\*\*

*Dos de maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de girolles,*

*Poireau crayon et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

*Filet de chevreuil « Fleckenstein » juste rôti, quetsche et céleri boule*

*Jus de gibier au vinaigre de framboise*

\*\*\*

*Légèreté aux pommes et fromage blanc*

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

\*\*\*

*Mirabelle de Goersdorf,*

*biscuit moelleux au miel de fleurs et confit de mirabelles*

\*\*\*

*Les Gourmandises de fin de repas*

*Dernière prise de commande : 13h pour le déjeuner et 21h pour le dîner*

## **Balade en Alsace du Nord 102 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 150 €  
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*

\*\*\*

*Filet de chevreuil « Fleckenstein » juste rôti, quetsche et céleri boule  
Cuissot en tourte, huile de noix, Bibeleskäs et persil plat*

\*\*\*

*Mirabelle de Goersdorf, Biscuit Moelleux au miel de fleurs et confit de mirabelles  
Crumble de Mirabelles. Amandes Polignac et sorbet Mirabelles*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*

## **Promenade au Fleckenstein 72 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 107 €  
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*