

**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
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 »
- Grosse langoustine Bretonne cuite et crue** aux senteurs de raifort d'Alsace 46 €
Texture de betterave de chez « Eric », salade de cressonnette

Les Poissons

- Dos de sandre confit** à l'huile d'échalote grillée, panais juste saisi 45 €
Poelée de grenouille aux herbes, jus d'un poulet rôti
- Gambas « Carabinieros »** rôties, croustillant au vieux parmesan 49 €
Girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes thaïes
- Homard bleu rôti** et « fischschnake » de pince, marrons et pomme Granny Smith 49 €
Chou vert confit, jus de viande à l'huile de noisette
- Dos de maigre de ligne** rôti et couteaux farci, étuvée de champignons blancs 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 Carotte de chez Eric, girolles fraîches et huile de verveine	47 €
Cœur de filet de bœuf Maturée sur carcasse « De Race Française » Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise	48 €
Filet de chevreuil « Fleckenstein » juste rôti, quetsche et céleri boule Cuissot en tourte, huile de noix, Bibeleskäs et persil plat	52 €
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	118 €
Plateau de fromages de nos régions (Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison)	19 €
Les Desserts A commander en début de repas	
Mirabelle de Goersdorf : Biscuit Moelleux au miel de fleurs et confit de mirabelles Crumble de Mirabelles. Amandes Polignac et sorbet Mirabelles	19 €
Pomme / fromage blanc : Légèreté aux pommes et fromage blanc Feuille à feuille de reinette au caramel et beurre salé, sorbet hibiscus	19 €
Paris- Lembach : Chou croustillant et crème légère au praliné Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée	19 €
Kirsch : Les traditionnelles crêpes flambées au Kirsch «Cheval Blanc »	19 €
Chocolat Grand Cru « Mokaya » : Jeu de texture autour du chocolat « mokaya », senteurs de whisky et Bailey's Crème glacée blanche au café « Yrgacheffe »	19 €
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 « Oscière », mousse légère au concombre
Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »*

*Dos de sandre confit à l'huile d'échalote grillée, panais juste saisi
Poelée de grenouille aux herbes, jus d'un poulet rôti*

*Homard bleu rôti et « fischschnake » de pince
Marrons et pomme Granny Smith
Chou vert confit, jus de viande à l'huile de noisette*

Fraicheur à l'argousier, crispy au yaourt et pesto mentholé

*Noix de ris de veau et foie gras de canard rôti
Champignon blanc, bouillon de poule aux herbes et 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

Boeuf 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

Homard bleu rôti et « fischschnake » de pince

Marrons et pomme Granny Smith

Chou vert confit, jus de viande à l'huile de noisette

Fraicheur à l'argousier, crispy au yaourt et pesto mentholé

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

Boeuf d'Alsace mariné au sésame et à la cacahuète grillée

Sabayon au maïs bio, Malto « lard paysan »

Dos de sandre confit à l'huile d'échalote grillée, panais juste saisi

Poelée de grenouille aux herbes, jus d'un poulet rôti

Fraicheur à l'argousier, crispy au yaourt et pesto mentholé

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