

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
Canard de Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée **Chevreuil** : Domaine Forestier de Lembach
Mini légumes, Cressonnette, Salsifis, Potimarron : 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

Découpe de Saint-Jacques normandes et chair de tourteaux aux pommes vertes 52 €
Caviar Oscietre et vinaigre de cidre, fraîcheur de céleri branche

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 €
Poêlée de grenouille aux herbes, jus d'un poulet rôti

Gambas « Carabinieros » rôties, croustillant au vieux parmesan 49 €
Salsifis de chez Eric et pomelos, jus aux herbes thaïes

Dos de maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de champignons blancs 46 €
Poireau crayon et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates

Noix de Saint-Jacques normandes rôties, Sparassis crêpu et cheveux d'anges 59 €
nourris à la crème, vieux parmesan et truffe blanche d'Alba

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

Prix nets TVA incluse

Les Viandes

Traditionnel lièvre « à la Royale » , râpé de truffe fraîche Chips de topinambour et spätzle à l'alsacienne	51 €
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	
Ananas Victoria : Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloévera Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre voatsiperifery	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 « Oscietre », mousse légère au concombre
Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »*

*Noix de Saint-Jacques normandes rôties
Sparassis crêpu et cheveux d'anges nourris à la crème
Vieux parmesan et truffe blanche d'Alba*

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

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*

*Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloévera
Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre voatsiperifery*

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 »

Découpe de Saint-Jacques normandes et chair de tourteaux aux pommes vertes

Caviar Oscietre et vinaigre de cidre, fraîcheur de céleri branche

ou

Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois

Émulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche

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

Poêlée de grenouilles aux herbes, jus d'un poulet rôti

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

Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloévera

Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre voatsiperifery

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 »

Dos de maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de champignons blancs

Poireau crayon et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates

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

Perdreau en croûte d'herbes et graines de courge « bio », Potimarron de chez Eric

Condiment balsamique blanc, jus de perdreau comme un « salmis »

Légèreté aux pommes et fromage blanc

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

Les gourmandises du Cheval Blanc