

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 Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain	43 €
Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche	44 €
Découpe de Saint-Jacques normandes et chair de tourteaux Caviar Oscietre et vinaigre de cidre, fraîcheur de céleri branche	52 €
Grosse langoustine Bretonne rôtie aux senteurs de raifort d'Alsace Betterave de chez « Eric », salade de jeunes pousses au vinaigre de framboise	46 €

Les Poissons

Dos de sandre confit à l'huile d'échalote grillée, gel de Riesling Poêlée de grenouille aux herbes fraîches, jus d'un poulet rôti	46 €
Gambas « Carabinieros » rôties, croustillant au vieux parmesan Salsifis de chez Eric et pomelos, jus aux herbes thaïes	49 €
Dos de maigre de ligne rôti et couteaux farci, étuvée de champignons blancs Poireau crayon et tomates séchées, lait de coquillages aux aromates	46 €
Noix de Saint-Jacques normandes rôties, topinambour et cheveux d'anges nourris à la crème, vieux parmesan et truffe noire « Melanosporum »	52 €

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 Maturé 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 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

- Ananas Victoria** : Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloé vera
Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre Voatsiperifery 19 €
- Agrumes du Pays Niçois** : Pomelos et orange du Pays Niçois infusés au thé
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé 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 »** : 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 poché à la « diable », pommes pailles aux aromates

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
Topinambour et cheveux d'anges nourris à la crème
Vieux parmesan et truffe noire « Melanosporum »

Dos de sandre confit à l'huile d'échalote grillée, gel de Riesling
Pôlée de grenouilles aux herbes fraîches et jus d'un poulet rôti

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

Foie gras de canard poêlé aux senteurs de bergamote
Carotte et crumble aux épices

Filet de chevreuil « Fleckenstein » juste rôti, quetsche et céleri boule
Jus de gibier au vinaigre de framboise

Pomelos et orange du Pays Niçois infusés au thé,
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé

Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloé vera
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 poché à la « diable », pommes pailles aux aromates

*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
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, gel de Riesling
Pôlée de grenouilles aux herbes fraîches et 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 poché à la « diable », pommes pailles aux aromates

*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

*Paleron de veau Rhonalpin poché 72h, servi dans l'esprit d'un pot au feu
Petits légumes de chez Eric et truffe noire « Melanosporum »*

*Pomelos et orange du Pays Niçois infusés au thé
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé*

Les gourmandises du Cheval Blanc