

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

Truite et Œuf de Truite : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
Canard de Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée **Agneau de Lait** : Domaine « Axuria »
Mini légumes, Cressonnette, Salsifis : 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 à la fleur d'hibiscus et aux poires Williams Brioche façon « Bretzel » juste toastée	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	48 €

Les Poissons

Dos de sandre confit à l'huile d'échalote grillée, gel de Riesling Poêlée de grenouilles aux herbes fraîches et 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, asperges vertes 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

Agneau de lait des Pyrénées « Axuria », carotte de chez « Eric » et citron confit
Yaourt acidulé et jus tranché 46 €

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

Cœur de Ris de Veau poêlé, asperges vertes rôties au beurre demi-sel
Et truffe noire Rhônalpine « Tuber Melanosporum » 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 19 €
Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre Voatsiperifery

Agrumes de chez « Bachès » : Pomelos et orange infusés au thé 19 €
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé

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 poché à la « diable », pommes pailles aux aromates

Truite des Vosges du Nord légèrement fumée et relevée à la mélisse
Fondant et croustillant de « Mona Lisa »

Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », mousse légère au concombre
Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »

Noix de Saint-Jacques normandes rôties
Asperges vertes 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
Asperge verte et crumble au vieux parmesan

Agneau de lait des Pyrénées « Axuria »
Carotte de chez « Eric » et citron confit
Yaourt acidulé et jus tranché

Pomelos et orange de chez « Bachès » infusés au thé,
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé

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 poché à la « diable », pommes pailles aux aromates

Truite des Vosges du Nord légèrement fumée et relevée à la mélisse

Fondant et croustillant de « Mona Lisa »

*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

*Agneau de lait des Pyrénées « Axuria », Carotte de chez « Eric »
et citron confit, yaourt acidulé et jus tranché*

*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

Truite des Vosges du Nord légèrement fumée et relevée à la mélisse

Fondant et croustillant de « Mona Lisa »

*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 de chez « Bachès » infusés au thé
Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé*

Les gourmandises du Cheval Blanc