

**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**

|  |      |
|--|------|
| <b>Foie gras d'Oie Cheval Blanc</b> à la fleur d'hibiscus et aux poires Williams<br>Brioche façon « Bretzel » juste toastée                | 43 € |
| <b>Cannelloni de foie gras de canard poêlé</b> aux champignons des bois<br>Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche             | 44 € |
| <b>Découpe de Saint-Jacques normandes</b> et chair de tourteaux<br>Caviar Oscietre et vinaigre de cidre, fraîcheur de céleri branche       | 54 € |
| <b>Langoustine</b> rôtie aux senteurs de raifort d'Alsace<br>Betterave de chez « Eric », salade de jeunes pousses au vinaigre de framboise | 52 € |

### **Les Poissons**

|  |      |
|--|------|
| <b>Merlu de ligne</b> juste saisi, petits pois et huile de colza mentholée<br>Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling d'Alsace                             | 45 € |
| <b>Gambas « Carabineros »</b> rôties, croustillant de risotto « Carnaroli »<br>Salsifis de chez Eric et ségment de pomelos, jus aux herbes thaïes        | 49 € |
| <b>Dos de maigre de ligne</b> rôti sur peau au beurre demi-sel<br>Pointes d'asperges vertes et vieux parmesan, bouillon d'Asperges aux aromates          | 46 € |
| <b>Noix de Saint-Jacques normandes</b> rôties, asperges vertes et cheveux d'anges<br>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

|   |       |
|---|-------|
| <b>Volaille de Bresse « Noir des Dombes »</b> en croûte d'Estragon<br>Rhubarbe et Asperges blanches d'Alsace, sabayon au citron Bio   | 48 €  |
| <b>Cœur de Ris de Veau poêlé</b> , asperges vertes rôties au beurre demi-sel<br>Et truffe noire Rhônalpine « Tuber Melanosporum »   | 52 €  |
| <b>Agneau de lait des Pyrénées « Axuria »</b> , carotte de chez « Eric » et citron confit<br>Yaourt acidulé et jus d'agneau tranché   | 46 €  |
| <b>Le canard de Challans de chez Madame Burgaud</b> glacé au miel épicé<br>En deux services (pour 2 pers.)<br>* Les poitrines laquées à la bière et au miel<br>* 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

|  |      |
|--|------|
| <b>Ananas Victoria</b> : Millefeuille de spéculos et ananas Victoria, gelée à l'aloé vera<br>Crème montée à la vanille bourbon, sorbet ananas et poivre Voatsiperifery | 19 € |
| <b>Agrumes de chez « Bachès »</b> : Pomelos et orange infusés au thé<br>Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet à l'orange et anis étoilé                                      | 19 € |
| <b>Paris- Lembach</b> : Chou croustillant et crème légère au praliné<br>Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée                                      | 19 € |
| <b>Kirsch</b> : Les traditionnelles crêpes flambées au Kirsch «Cheval Blanc »  | 19 € |
| <b>Chocolat Grand Cru « Mokaya »</b> :<br>Jeu de texture autour du chocolat « mokaya », senteurs de whisky et Bailey's<br>Crème glacée blanche au café « Yrgacheffe »  | 19 € |
| <b>Le Grand Dessert du Cheval Blanc</b>  | 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 « Oscietre », 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 »*  
\*\*\*

*Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile de colza mentholée*  
*Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling d'Alsace*  
\*\*\*

*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 maigre de ligne rôti sur peau au beurre demi-sel*

*Pointes d'asperges vertes et vieux parmesan, bouillon d'Asperges aux aromates*

\*\*\*

*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 »*

\*\*\*

*Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile mentholée*

*Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Volaille de Bresse « Noir des Dombes » en croûte d'Estragon*

*Rhubarbe et asperges blanches d'Alsace, sabayon au citron*

\*\*\*

*Pomelos et orange de chez « Bachès » infusés au thé*

*Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet orange et anis étoilé*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*