

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

Mini légumes, Cressonnette : Eric Greiner à Pfaffenhoffen **Asperges** : Claude Wendling Morsbronn
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 Label Rouge : Coopérative « Axuria » Pyrénées
Pomme de terre : Ferme Weber à Krautergersheim **Fromage de chèvre** : ferme Sturtzer à Obersteinbach
Farine : Moulin d'hurtigheim à Hurtigheim **Œuf Bio** : Ferme Baehl à Kriegsheim
Quetsche, Mirabelle : Mr Roessel à Goersdorf **Fraises** : Pays des Fraises Huttendorf
Miel : Hélène Weber à Gumbrechtshoffen **Huile D'olive** : Alexis Munoz

Merci à eux !!

Prélude :

Foie gras d'Oie Cheval Blanc à la fleur d'hibiscus et aux poires Williams 43 €
Brioche façon « Bretzel » juste toastée

Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois 44 €
Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche

Grosse morille farcie, pochée et glacée au jus de viande 52 €
Asperges vertes juste rôties, bouillon relevé à l'ail des ours

Langoustine rôtie aux senteurs de raifort d'Alsace 52 €
Betterave de chez « Eric », salade de jeunes pousses au vinaigre de framboise

Le Végétal :

Poêlée de petits légumes de chez Eric, semoule et citron confit 38 €
Bouillon de carotte à la mélisse

L'eau :

Merlu de ligne juste saisi, petits pois et huile de colza mentholée 45 €
Crèmeux de Mona Lisa, jus au Riesling d'Alsace

Gambas « Carabinieros » rôties, croustillant de risotto « Carnaroli » 49 €
Salsifis de chez Eric et segment de pomelos, jus aux herbes thaïes

Dos de maigre de ligne rôti sur peau au beurre demi-sel 46 €
Pointes d'asperges vertes et vieux parmesan, bouillon d'Asperges aux aromates

Lotte bretonne rôtie aux épices douces, artichaut poivrée et oignons rouges, 48 €
Condiment à l'ail doux, soupe de poisson au safran d'Alsace

Merci de nous informer de toute intolérance
Ou allergie alimentaire dès la prise de commande
Prix nets TVA incluse

La Terre :

| | |
|---|------------|
| Volaille de Bresse « Noir des Dombes » en croûte d'Estragon Rhubarbe et Asperges blanches d'Alsace, sabayon au citron Bio | 52 € |
| Cœur de Ris de Veau poêlé , asperges vertes rôties au beurre demi-sel Morille farcie et glacée au jus de viande, émulsion au vin jaune | 54 € |
| Agneau de lait des Pyrénées « Axuria » , carotte de chez « Eric » et citron confit Yaourt acidulé et jus d'agneau tranché | 48 € |
| 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 | 65 €/ pers |

Plateau de fromages de nos régions

(Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison) 19 €

Les Douceurs :

A commander en début de repas

| | |
|---|------|
| Fraises d'Alsace : Fraise de plein champ tout en légèreté Senteurs de verveine citron, sorbet au lait et à la verveine fraîche | 20 € |
| Agrumes de chez « Bachès » : Pomelos et orange infusés au thé Gâteau moelleux au Yuzu, sorbet à L'orange et anis étoilé | 20 € |
| Paris- Lembach : Chou croustillant et crème légère au praliné Noisette du Piémont caramélisée, glace noisette torréfiée | 20 € |
| Kirsch : Les traditionnelles crêpes flambées au Kirsch « Cheval Blanc » | 20 € |
| Chocolat Grand Cru « Mokaya » : Jeu de texture autour du chocolat « mokaya », senteurs de whisky et Bailey's Crème glacée blanche au café « Yrgacheffe » | 20 € |
| Le Grand Dessert du Cheval Blanc | 24 € |

Menu Epicure à 135 €

Ce menu servi en harmonie avec les vins 205 €

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 »

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

Lotte bretonne rôtie aux épices douces, artichaut poivrade et oignons rouges,
Condiment à l'ail doux, soupe de poisson au safran d'Alsace

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

Morille farcie, pochée et glacée au jus de viande
Asperges vertes juste rôties, bouillon relevé à l'ail des ours

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

Fraise d'Alsace de plein champ tout en légèreté
Senteurs de verveine citron, sorbet au lait et à la verveine Fraiche

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

Les Gourmandises de fin de repas

Dernière prise de commande : 13h pour le déjeuner et 21h pour le dîner

Balade en Alsace du Nord 108 €

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 155 €

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 »

Langoustine rôtie aux senteurs de raifort d'Alsace

Betterave de chez « Eric », salade de jeunes pousses au vinaigre de framboise

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

Fraise d'Alsace de plein champ tout en légèreté

Senteurs de verveine citron, sorbet au lait et à la verveine Fraiche

Les gourmandises du Cheval Blanc

Promenade au Fleckenstein 78 €

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 112 €

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