

## **Les Entrées**

<i>Filet de thon Albacore rôti et mariné aux épices douces Fraîcheur de tomate « Ananas » et avocat, sorbet Piquillos</i>	39 €
<i>Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain</i>	38 €
<i>Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche</i>	38 €
<i>Chair de tourteaux et Caviar « Oscietre », mousse légère au concombre Gel de pomme verte, huile d'olives «fruité mûr équilibre »</i>	48 €

## **Les Poissons**

<i>Grosse langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé</i>	46 €
<i>Dos de St Pierre rôti au beurre demi-sel, coques et couteaux en persillade Déclinaison d'artichaut, lait de coquillages aux aromates</i>	42€
<i>Gambas sauvage rotie aux aromates, asperges vertes de chez Claude gnocchis et croustillant au vieux parmesan</i>	42 €
<i>Homard bleu rôti en 2 services :</i>	48 €
<i>* rôti au beurre demi-sel, variation de carottes, poire Williams et curry doux</i>	
<i>* la pince en cappuccino relevé au gingembre</i>	

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

*Prix nets TVA incluse*

## **Les Viandes**

<i>Agneau du Bourbonnais rôti aux épices tandoori, polenta au citron Salade de fèves, olives riviera et radis aux agrumes</i>	41 €
<i>Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise</i>	43 €
<i>Noix de ris de veau rôtie et infusée au foin Asperges vertes, pomelos et gel de bergamote, jus court</i>	43 €
<i>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</i>	98 €

## **Plateau de fromages de nos régions**

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

## **Les Desserts**

*A commander en début de repas*

<i><u>Fraise / huile d'olive</u> : Meringue légère, fraises marinées au citron vert Emulsion au citron et à l'huile d'olive, sorbet aux fraises d'Alsace</i>	18 €
<i><u>St Honoré</u> : Version 2017, crème légère à la vanille Bourbon, choux croustillant Gel et sorbet fruit de la passion</i>	18 €
<i><u>Rhubarbe d'Alsace</u> : Compotée de rhubarbe dans l'esprit d'une île flottante Mousse légère fromage blanc et citron vert, sorbet rhubarbe</i>	18 €
<i><u>Kirsch</u> : Les traditionnelles crêpes au Kirsch soufflées «Cheval Blanc »</i>	18 €
<i><u>Chocolat Grand Cru « Mokaya » / cassis</u> : Jeu de texture autour du chocolat, mousse légère et sorbet cassis</i>	18 €
<i>Le Grand Dessert du Cheval Blanc</i>	22 €

## **Menu Epicure à 120 €**

*Ce menu servi en harmonie avec les vins 190 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la fleur de sureau*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois*

*Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », mousse légère au concombre*

*Gel de pomme verte, huile d'olives « fruité mûr équilibre »*

\*\*\*

*Dos de St Pierre rôti au beurre demi-sel, coques et couteaux en persillade*

*Déclinaison d'artichaut, lait de coquillages aux aromates*

\*\*\*

*Langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse*

*Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé*

\*\*\*

*Consommé de tomates « Roma », mozzarella di Bufala et olive riviera*

*Fraîcheur de tomate et pêche jaune, crème glacée à l'avocat*

\*\*\*

*Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti, croustillant aux oignons doux*

*Béarnaise légère, condiment à la framboise*

\*\*\*

*Œuf toqué au chocolat « Vila Gracinda », fraîcheur à la citronnelle thaïe*

\*\*\*

*Meringue légère, fraises marinées au citron vert*

*Emulsion au citron et à l'huile d'olive, sorbet aux fraises d'Alsace*

\*\*\*

*Les Gourmandises de fin de repas*

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

### **Balade en Alsace du Nord 92 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 140 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la fleur de sureau*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois*

*Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Filet de thon Albacore rôti et mariné aux épices douces  
Fraîcheur de tomate « Ananas » et avocat, sorbet Piquillos*

**ou**

*Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois*

*Émulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche*

\*\*\*

*Grosse langoustine bretonne rôtie, tartare relevé à la mélisse  
Salpicon de fenouil, mangue et oignon rouge, jus de tête coraillé*

\*\*\*

*Fraîcheur de tomate et pêche jaune, crème glacée à l'avocat*

\*\*\*

*Filet de canard de Challans rôti, mousseline de céleri nouveau*

*Cerises fraîches et senteur d'amande*

\*\*\*

*Meringue légère, fraises marinées au citron vert*

*Emulsion au citron et à l'huile d'olive, sorbet aux fraises d'Alsace*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*

### **Promenade au Fleckenstein 62 €**

*Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 98 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table*

*Œuf de caille en croûte de sucre infusé à la fleur de sureau*

\*\*\*

*Truite des sources du Heimbach légèrement fumée, mousse légère de petit pois*

*Pickles d'oignons rouges au « Melfor »*

\*\*\*

*Foie gras d'Oie Cheval Blanc au Pinot Noir et poires Williams*

*Chutney d'oignons rouges, tuile de pain au levain*

\*\*\*

*Fraîcheur de tomate et pêche jaune, crème glacée à l'avocat*

\*\*\*

*Agneau du Bourbonnais rôti aux épices tandoori, polenta au citron*

*Salade de fèves, olives riviera et radis aux agrumes*

\*\*\*

*St Honoré version 2017, crème légère à la vanille Bourbon*

*Choux croustillant, gel et sorbet fruit de la passion*

\*\*\*

*Les gourmandises du Cheval Blanc*