

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>	39 €
<i>Cannelloni de foie gras de canard poêlé aux champignons des bois Emulsion de truffes noires, râpée de truffe fraîche</i>	40 €
<i>Chair de tourteaux et Caviar « Oscière », 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>	44 €
<i>Gambas sauvage rôtie, poêlée de girolles fraîches Pomelos et croustillant de risotto au vieux parmesan, jus aux herbes Thaïes</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 Courgette violon, olives riviera et radis aux agrumes</i>	42 €
<i>Cœur de filet de bœuf « Black Angus Aberdeen » rôti Croustillant aux oignons doux, béarnaise légère, condiment framboise</i>	44 €
<i>Noix de ris de veau rôtie et infusée au foin Girolles fraîches, pomelos et gel de bergamote, jus court</i>	45 €
<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>	104 €

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>Framboise / Spéculoos</u> : Croustillant de spéculoos et framboises d'Alsace Crèmeux à la vanille Bourbon, Sorbet citronnelle thaïe</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>Pêches/ Verveine</u> : Poêlée de pêches jaunes, ganache montée à la verveine Croustillant au sésame blond, sorbet à la pêche de vigne</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

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

Foie gras de canard vendéen poêlé, biscuit moelleux à la pomme Granny Smith

Anguille fumée et crémeux de céleri

Poitrine de pigeon « Düwehof » rôti sur coffre, croustillant de cèpes au sarasin

Déclinaison de maïs bio

Poêlée de pêches jaunes, ganache montée à la verveine

Croustillant au sésame blond, sorbet à la pêche de vigne

Croustillant de spéculoos et framboises d'Alsace

Crémeux à la vanille Bourbon, Sorbet citronnelle thaïe

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

*Dos de bar de ligne sauvage en croûte d'herbes
Poêlé de girolles fraîches et pomelos, jus aux herbes Thaïes*

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

Filet de canard de Challans rôti, mousseline de céleri nouveau

Myrtilles et amandes fraîches, jus réduit au balsamique

*Croustillant de spéculoos et framboises d'Alsace
Crèmeux à la vanille Bourbon, Sorbet citronnelle thaïe*

Les gourmandises du Cheval Blanc

Promenade au Fleckenstein 68 €

Ce menu peut être servi en harmonie avec les vins 104 €

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

Courgette violon, olives riviera et radis aux agrumes

*Poêlée de pêches jaunes, ganache montée à la verveine
Croustillant au sésame blond, sorbet à la pêche de vigne*

Les gourmandises du Cheval Blanc