

De mercredi à Vendredi

Menu Saveurs

17 € 2 plats

amuses bouches

Entrée + Plat ou Plat

+ Dessert

23 € 3 plats

amuses bouches

Entrée + Plat + Dessert

les Samedis midis

Traditionnel Pot au feu 18 €

Menu du Estival 39 €

Salade Andalouse Crevettes Grillées, en
Brochette, vinaigrette au curry

Ou

Terrine de Canard « recette de mon père
François, farcie au Foie gras petites Salades

Mixed Grill Provençal Bœuf, Agneau,
Volaille sauce au poivre, pommes de terre
du moment aux herbes de Provence

Crumble tiède à l'abricot et son sorbet
Ou

Le Traditionnel Vacherin Glacé
Aux deux parfums et fourré
d'un parfait au pralin

Menu Petit Gourmet 15€

(Enfant de moins de 12 ans)

Sans l'entrée 12 €

Papillon de Mousse de foie de canard

Délice de Volaille - Spaetzlés

La coupe de glace Maison

Notre selection de Fromages fins

dans tous nos Menus
(Sans supplément)

à la place du Dessert

Ou

en plus du dessert 8 €

L'assiette de
Fromages à la carte 13 €

La Fête gourmande 65 €/personne

partir de 2 personnes

Foie gras de Canard maison
Chutney, Gelée Naturelle Pains maison

Ou

La salade Méditerranéenne,
Noix de Saint Jacques poêlées et
rouget barbet à l'escabèche
Tartare de Tomates, Espuma
de Crustacés

Gratin de Homard décortiqué sur
Fèves et tomate fraîches

Tournedos de Bœuf Charolais
Sauce aux truffes de la St Jean
Fricassée multicolore de légumes

Gourmandise glacée saveurs des îles
Passion – coco - Mangue
Minestrone de Fruits Exotiques

Ou

Pêche pochée framboise verveine
Sur compote de figues
glace lait d'amande

Ou

Sablé Rhubarbe sous crème caramélisée
Coulis de fraises et sorbet
Fruits rouges

La Fête 48 €

La salade Méditerranéenne,
Noix de Saint Jacques poêlées et
rouget barbet à l'escabèche
Tartare de Tomates, Espuma
de Crustacés

Ou

Foie gras de Canard chutney
Gelée Naturelle Pains maison grillés

Ou

Saumon d'Islande fumé par nos soins
Rouleau de cèleri, crevettes,
crème de Fenouil perles de Citron

Suprême de Pintade rôtie dans son jus
farci aux Cèpes, Légumes du moment,
Girolles et Spaetzlés Maison

Ou

Plancha de Poissons dit «de roches»
Dorade, Racasse, Gambas
Étuvé de légumes du Soleil
Nouillettes Maison sauce Homardine

Gourmandise glacée saveurs des îles
Passion – coco - Mangue
Minestrone de Fruits Exotiques

Ou

Pêche pochée framboise verveine
Sur compote de figues
glace lait d'amande

Ou

Sablé Rhubarbe sous crème caramélisée
Coulis de fraises et sorbet
Fruits rouges

Nos entrées aux caprices des cuisines

Foie gras de Canard chutney
Gelée Naturelle Pains maison grillés 20 €

Saumon d'Islande fumé par nos soins Rouleau de cèleri, crevettes
Crème de Fenouil perles de Citron 20 €

Terrine de Canard au Foie gras «recette de François»
Petites salades 19 €

L'ardoise de Viandes fumés et séchés par nous-mêmes petites salades 14 €

Notre cuisine « Côté Mer »

Salade Andalouse Crevettes Grillées, en
Brochette, vinaigrette au curry en entrée 20 € en plat 28 €

La salade Méditerranéenne, Noix de Saint Jacques poêlées et
rouget barbet à l'escabèche Tartare de Tomates,
Espuma de Crustacés en entrée 22 € en plat 30 €

Gratin de Homard décortiqué sur
Fèves et tomate fraîches 40 €

Plancha de Poissons dit « de roches »
Dorade Racasse et Gambas Étuvé de légumes du Soleil
Nouillettes Maison sauce Homardine 32 €

Le Plats du Terroir

La Fine Friture de Carpe à la Sundgauvienne 20 €
Tous les jours de la semaine, le Dimanche sur réservation

les Samedis midis

Traditionnel Pot au feu 18 €

Les Viandes, au bon choix de notre Boucher

L'assiette d' Agneau D'Irlande Noisette et Selle-Gigot et poêlée
Ratatouille Alsacienne, Pomme de terre du Moment 34 €

Mixed Grill Provençal Bœuf, Agneau, Volaille
Pommes de terre du moment aux herbes de Provence 28 €

Suprême de Pintade rôtie dans son jus farci aux Cèpes,
Légumes du moment, Girolles et Spaetzlés Maison 30 €

Tournedos de Bœuf
Sauce aux truffes de la St Jean
Fricassée multicolore de légumes 35 €

NOS COURS DE CUISINE :

AVEC NOTRE TRÈS SYMPATHIQUE CHEF « DIDIER »

À la Grange du Parc

Prix : 50 € (cours de 2 H + repas)
40 € repas à 20 H pour conjoints ou amis

Les Cours de Cuisine sont faits sous forme de démonstration.
Seul le cuisinier travaille.

Réservations par mail pour les cours de cuisine :

auchevalblanc68780@outlook.fr

Retrouvez tous nos programmes en PDF sur
www.auchevalblanc.fr rubrique « Actualités 2019 »