



Au Cheval Blanc

Restaurant Patrick Schlienger

17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten

Tel. 03 89 26 91 08 - Fax 03 89 26 92 28

La Lettre des Amis

Du Jeudi 1er Mars au Dimanche 18 Mars 2018

Menu Truffes 79 €

Dégustation : 79 €

Sans le Rizotto Homard et truffes 68 €

Soupe de Grenouilles à la Truffe

Lobe de Foie gras d'Oie cuit au torchon aux Truffes

Rémoulade de légumes racines

Rizotto de Homard à la truffe et asperges vertes

Et Crosnes, Ecume de Topinambour

Filet Mignon de Veau farci aux Truffes

Aumônière de Légumes Oubliés

gnocchi de pomme de terre aux truffes

Brie de Meaux Farcie aux truffes

Sphère en Parfait glacé au Diamant noir

Salade de Poire aux truffes, sauce chocolat

Les petits fours de fin de repas



**Le très célèbre Orchestre
EXCALEMBOUR**



SOIREE SAINT PATRICK SOIREE SAINT PATRICK



Nommé évêque, ce disciple de saint Germain d'Auxerre
Partis évangéliser d'Irlande ou il fonda de très nombreux monastères.
Patron de l'Irlande

Soirée Irlandaises partir de 19h30
Un Cadeau offert à tous les Patrick
présents lors de la soirée

Musique Irlandaise Animée par le Célèbre Orchestre EXCALEMBOUR

Menu Irlandais de la St Patrick à 45 €

Est compris une dégustation
de 3 sortes de Bières Différentes adaptées aux plats

Vendredi 16 Mars 2018

Soirée Irlandais de la Saint Patrick **À Partir de 19h30**

Un Cadeau surprise offert à tous les Patrick présents Lors de cette soirée très rythmée de Musique Irlandaise animée par

Le très célèbre Orchestre EXCALEMBOUR

Menu Irlandais de la Saint Patrick à 45 €
Est compris une dégustation de 3 sortes de Bières différentes adaptées aux plats

Beignet de Crevettes à la Bière et
Welch Rarebit en amuse bouche

Rouleaux aux 3 poissons fumés Skree truite et hadock
Emincé d'endives pommes verts et noix
Bière à la pomme

Pavé de Gros Saumon des Mers du Nord cuit à l'unilatéral
Sauce Homard au whiskey Sur rizotto à l'orge perlé

Bière Malt Whisky

Rumsteck Black Angus d'Aberdeen sauce à la Guinness et Farine torréfiée
Cocotte de Parsnip et de Turnip (Légumes racines)

GUINNESS St James

Irish Dessert de la St Patrick en trilogie

Cake à la Guinness épices et Chocolat



Novembre

*En Novembre Jusqu'au
Dimanche 2 Décembre
(les Dimanches sur réservation
uniquement)*

Menu Bouillabaisse 45 €

La célèbre BOUILLABAISSE,
5 POISSONS FINS SANS ARÊTES
DANS UNE SOUPE DE POISSONS DE ROCHES
**Accompagnée de sauce Rouille
et croûtons aillés**

**Soufflé Glacé au Grand Marnier
et Les petits fours maison**



Novembre

Vendredi le 9 Novembre

Samedi le 10 Novembre

Dimanche le 11 Novembre

*" Menu dégustation
de Cochonnaille " 40 €*

**Crépinette aux choux, et tasse de
soupe « Gombiche » Grand père Thiebault**

**Gelée de potée de cochon à l'ancienne et
Pâté de campagne à la manière de François,
Assortiment de légumes croquants au vinaigre**

**Délicieux boudin maison dans sa peau croustillante, Pomme fruits,
oignon frits et foin de poireaux**

**Fine choucroute au Riesling
viandes, saucisses de Strasbourg Maison
Jarret, Quenelle de foie**

**Déclinaison autour de la pomme en gâteau
Et en Sorbet au Calvados**

En Mai

*Les Asperges
Fraîches d'Alsace
avec sauce Mousseline 22 €
avec jambons maison plus 8 €*

Menu Printemps

Et Homard et asperges

à 65 €/pers.

*Rouleaux de Printemps
aux Asperges et au Homard
Sauce légèrement relevé au piment
d'Espelette,*

Ou

*Foie gras roulé à la Pistache et aux poivres
légers et parfumés Bouquet de
d'Asperges en carpaccio*

*Crème d'Asperge en émulsion Mousseuse
Aux Morilles fraîches et Homard*

*Noisette d'Agneau d'Irlande
Asperges fricassée aux légumes
nouveaux en différentes textures
ou*

*Homard rôti aux asperges laquées
sur poêlée de Tomates fraîches
Fèves et pignons de pins grillés
Nuage au basilic*

Corbeille aux fraises et son parfait glacé aux éclats de Pistaches

Produits Maison à Emporter :

Boudin noir Maison 4€

Foie gras de Canard portion de 50 grs 14€ les 100 grs

*Terrine Marbré de lièvre farcie de foie gras portion de 100 grs
7€ les 100 grs*

Saumon fumé d'Islande portion de 100 grs 7€ les 100 grs

*Marmite de Lotte et Gambas Dans un coulis de Homard
La portion 26€*

*Suprême de pintade farcie aux champignons spaetzlés et légumes
La portion 24€*

Le pain Maison à la pomme de terre et Pavot 5€

La brioche Maison pur Beurre échiré 6 €

Nos confitures les 3 pots 13€