



*Au Cheval Blanc*

*Restaurant Patrick Schlienger*

*17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten*

*Tél. 03 89 26 91 08 - Fax 03 89 26 92 28*

## *La Lettre des Amis*

*Du vendredi 18 Janvier au Dimanche 20 Janvier*

*Menu Dégustation Truffes 79 €*

*Sans le Gratin de Homard à la truffes : 68 €*

### *Menu*

*Consommé clair à la truffe*



*Lames de Truffes Fraîches du Mont Ventoux*

*Sur Lobe de Foie gras cuit au torchon*

*Gel de gewurztraminer V.V.*



*Gratin de Homard à la truffe et aux*

*Crosnes, Ecume de jus de coquillages*



*Tendre Filet Mignon de Veau rôti*

*Ravioles au Pécorino et truffe du Mont Ventoux,*

*Sauce à la Truffe*



*Brillat-Savarin Farci aux truffes*



*Cœur coulant au chocolat*

*Poire farcie à la crème aux truffes*



*Mignardises de fin de repas*



L'AUBERGE  
DU CHEVAL BLANC  
17, rue de Hecken  
68780 Diefmatten



*Au mois de mars, Patrick Schlienger décline  
la truffe sauvage cavée  
sur les pentes du mont Ventoux.*

## LES DIAMANTS NOIRS DU CHEVAL BLANC

AVEC LE PRINTEMPS, LE CHEF PATRICK SCHLIENGER **DÉCLINE  
ASPERGES ET TRUFFES** DANS LE RESTAURANT QU'IL DIRIGE EN  
ALSACE DEPUIS 30 ANS.

PAR LAURENT **ARNOLD** (l'Est Républicain)

# C'

est une maison centenaire où les grandes tablées aiment à prendre le temps. Au restaurant du Cheval Blanc de Diefmatten,

dans le Haut-Rhin, au beau milieu de l'après-midi, il n'est pas rare d'y trouver encore des convives profitant de la grande salle claire ou échangeant quelques mots et anecdotes avec le chef Patrick Schlienger.

Depuis maintenant trente ans, il conduit les destinées de cette maison créée par son arrière grand-père Thibaut Dieterich.

Depuis tout petit, il a barboté dans cette ambiance. Après l'école hôtelière de Strasbourg et de multiples stages et formations dans de grands établissements de l'est de la France (Le Crocodile à Strasbourg, La Côte Saint Jacques à Joigny, Le Chambard à Kaysersberg...), Patrick Schlienger a retrouvé son village du Sundgau, à quelques encablures de la Franche-Comté, et un lieu qui lui tendait les bras. Il commence alors aux côtés de son père François avant que celui-ci ne lui passe le flambeau.

Dans ce lieu, couru par de nombreux Francs-Comtois d'ailleurs, il a mis sa patte tout en ne touchant pas à certaines traditions comme le pot-au-feu ou les cochonnailles. « J'ai varié les thématiques mais en préservant le rythme des saisons », résume le chef. Alors quand on lui parle du printemps, il a les yeux qui brillent. Il y aura en avril le retour des asperges d'Alsace qui lui tiennent tant à cœur et qu'il accordera notamment avec le homard. Mais en ce mois de mars, c'est la truffe qu'il met à l'honneur.

Chaque début d'année, Patrick Schlienger s'octroie quelques jours pour filer sur les pentes du mont Ventoux. C'est là-bas qu'il va chercher ce diamant noir que des amis truffiers « cavent » à près de 1.000 m d'altitude. « C'est une truffe sauvage qui pousse naturellement dans des lieux qui n'ont rien à voir avec des alignements de chênes truffiers.

C'est passionnant », explique le chef. « Elle dégage un parfum incroyable. » Revenu avec ces précieuses acquisitions, il les plonge dans l'huile pour les conserver et pense son futur « menu truffes ».

À compter du 18 mars et durant huit jours, les amateurs seront au rendez-vous. Dans leurs assiettes les attendent notamment un millefeuille de foie gras aux truffes et son carpaccio de légumes racines ou des ravioles aux truffes, ricotta, épinard et jus de céleri braisé. « Tout ce qui amène du goût me passionne », poursuit le chef. « Alors la truffe, vous imaginez, avec sa puissance. Et avec des produits crémeux ou des pâtes, elle a des effets encore plus forts. »

Pour peu qu'on ne la cuise pas de trop et qu'elle perde alors tous ses arômes. « Je privilégie des cuissons courtes et pas trop chaudes pour qu'elle ne prenne pas un autre goût », explique-t-il encore.

On trouvera aussi sa truffe dans un chaource ou au dessert dans une glace minute ou infusée dans un sirop pour accompagner une poire et sa sauce chocolat. « Le chocolat et la truffe, c'est un mariage merveilleux. »

**L'AUBERGE  
AU CHEVAL BLANC**

17, rue de Hecken  
68780 Diefmatten  
Tel: 03-89-26-91-08



# Au Cheval Blanc

Restaurant Patrick Schlienger

17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten

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

## La Lettre des Amis

**NE PAS MANQUER FIN JANVIER DEBUT FEVRIER** Entrée Buffet à volonté,  
pour suivre Poissons fins façon René Archambaud de Quiberon  
Servis à table - Desserts Bretons au Choix

## Le Grand Buffet aux Saveurs de l'Océan à 59 €/personne

### Les Midis à partir de 12h15 :

Vendredi 25 Janvier

Samedi 26 Janvier

Dimanche 27 janvier

Vendredi 1er Février

Samedi 2 Février

Dimanche 3 Février

Vendredi 8 Février

Samedi 9 Février

### Les Soirées à partir de 19h15 :

Vendredi 25 Janvier

Samedi 26 Janvier

Vendredi 1er Février

Samedi 2 Février

Jeudi 7 Février

Vendredi 8 Février

Samedi 9 Février

*Bisque de Crustacés, Dentelles de Blé noir*

\*\*\*\*\*

*Rosace de Saumon Fumé comme faisait  
François*

*Terrine de la Mer, René ARCHAMBAUD  
Salade KERNOYAL ( crustacé et St  
Jacques , en salade)*

*Huitres Creuses de la baie de Quiberon  
Langoustines, Crevettes roses, Bulots,  
Araignées, Gros Tourteaux de Belle Isle  
en Carapace*

*Lieu Jaune de Quiberon cuit entier au  
court bouillon*

*Saumon de Haute Mer " EN BELLE VUE "*

*Accompagnés de leurs sauces :*

*Sauce Cocktail, Mayonnaise, Tartare*

*Petites Salades fraîches*

\*\*\*\*\*

Suite :

*Sorbet Pomme Calvados*

\*\*\*\*\*

*Suprême de Lotte en Médaille à l'Armoricaine  
Ou le Poisson de Quiberon selon pêche  
sur un coulis de Carottes  
Ou Emincé de Coquilles St Jacques en  
Blanquette de Poireaux et Dentelles de Blé noir  
Ou Aileron de Raie sauté aux pommes,  
beurre noisette au vinaigre de cidre*

\*\*\*\*\*

*Desserts Bretons au choix*

\*\*\*\*\*

*Les Petits four Maison*

## Buffet à volonté

- 👑 Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir
- 👑 Rosace de Saumon fumé comme faisait François
- 👑 Terrine de la Mer René Archambaud
- 👑 Salade Kernoal (Crustacés et Saint-Jacques en salade)
- 👑 Huitres creuses de la baie de Quiberon
- 👑 Langoustines, Crevettes roses, Bulots
- 👑 Araignées, Gros Tourteaux de Belle Isle en Carapace
- 👑 Lieu jaune de Quiberon cuit entier au court-bouillon
- 👑 Saumon de Haute Mer « en belle vue »
- 👑 Accompagnés de leurs sauces : Sauces Cocktail, Mayonnaise, Tartare
- 👑 Petites Salades fraîches

