

*auchevalblanc.fr*



## *Au Cheval Blanc*

*Restaurant Patrick Schlienger*

*17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten*

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

### *Notre Carte et Menu Traiteur de cette semaine à emporter*

### *Et Menus de cette semaine servis au Restaurant*

*Du Mercredi 12 au Dimanche 16 Janvier 2022*

*Retrouvez-nous aussi sur [Facebook](#)*

*Réservez votre Commande : 03.89.26.91.08*

*Pour le déjeuner et le dîner avant 9h30,*

### *Veillez-vous munir d'une caisse de transport Merci !*

*A partir de 11h30 déjeuner et 18h30 dîner*

- (1) Menu des Amis à 20 €*
- (2) Menu Fête à 35 €*
- (3) Servi au restaurant (mercredi à Samedi) le Menu Saveurs à 23 €*
- (4) Servi au restaurant le Menu Marché du moment à 39 €*
- (5) Notre Carte et produits à emporter*

### *(1) Menu des Amis à 20 €*

*Soupe de Moules thaï aux herbes fines*

*\*\*\**

*Mafé de Bœuf*

*Duo de carotte patate douce riz créole*

*\*\*\**

*Entremet Mandarine Pralin*

(2) Menu Fête à 35 €

*Marbré de Gibier « François » farci de foie gras,  
Petites salades*

\*\*\*

*Filet mignon et rognon de veau  
Sauce Porto, Gratin de Légumes d'Hiver*

\*\*\*

*Torche aux Marrons*

(3) Servi au restaurant le Menu Saveurs à 23 €  
(De Mercredi à Samedi)

*Soupe de Moules thaï aux herbes fines*

\*\*\*

*Mafé de Bœuf  
Duo de carotte patate douce riz créole*

\*\*\*

*Entremet Mandarine Pralin  
Ou Vacherin choco vanille*

(4) Servi au restaurant le Menu Marché du moment à 39 €

*Marbré de Gibier « François » farci de foie gras,  
Petites salades*

\*\*\*

*Filet mignon et rognon de veau  
Sauce Porto Gratin de Légumes d'Hiver*

\*\*\*

*Torche aux Marrons  
Ou  
Entremet Mandarine Pralin*

## (5) Notre Carte à emporter

- Foie gras de canard, gelée, petite salade de lentilles 14 €
- 
- Saumon d'Écosse fumé maison câpres citron beurre toast 13 €
- Duo de Poissons nobles à la Plancha  
Sauce citron safran, Tagliatelles 24 €
- Carpes Frites, Salade, frites citron Mayonnaise 18 €
- Entremet Mandarine Pralin 5 €
- Torche aux Marrons 7 €

## Nos Produits maison à Emporter

- Foie gras de canard (au poids) 50g 8 €
- Saumon Fumé d'Islande (au poids) 100g 8 €
- Le Pain maison à la Pomme de Terre et Pavot 5 €
- La Brioche maison pur Beurre 6 €

Règlement par CB Chèque ou Espèces en faisant l'appoint  
dans le respect des règles d'hygiène et mesures de sécurité



# *Lettre des Amis* *du Cheval Blanc de Diefmatten*

**NE PAS MANQUER FIN JANVIER DEBUT FEVRIER**

**Grand Buffet aux Saveurs**

**de l'Océan 2022 Formule à 62 €**

*Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir*

\*\*\*\*\*

*Rosace de Saumon Fumé comme faisait François*

*Terrine de la Mer au poivre vert, « René ARCHAMBAUD »*

*Salade KERNOYAL (Langoustines et St Jacques , en salade)*

*Huîtres Creuses, baie de Quiberon, et selon arrivage*

*Langoustines, Crevettes roses, Bulots,*

*Araignées, Gros Tourteaux en Carapace et en salade « Belle Isle »*

*Lieu Jaune de Bretagne cuit entier au court bouillon*

*Saumon de Haute Mer " EN BELLE VUE "*

*Accompagnés de leurs sauces :*

*Sauce Cocktail, Mayonnaise, Tartare*

*Petites Salades fraîches*

\*\*\*\*\*

*Sorbet Pomme Calvados*

\*\*\*\*\*

*Poissons recettes René ARCHAMBAUD de Quiberon :*

*Daurade Royale étuvée sur un coulis de Carottes*

*Ou Escalope de Bar cuit sur Algues, Beurre blanc Nantais*

*Ou Aileron de Raie sauté aux pommes, beurre noisette au vinaigre de cidre*

*Dentelles de Blé noir*

\*\*\*\*\*

*Desserts Bretons au choix*

\*\*\*\*\*

*Les Petits four Maison*

**Les Midis à partir de 12h15 :**

Vendredi 21 Janvier  
Samedi 22 Janvier  
Dimanche 23 Janvier  
Vendredi 28 Janvier  
Samedi 29 Janvier  
Dimanche 30 Janvier  
Vendredi 4 Février  
Samedi 5 Février  
Dimanche 6 Février

**Les Soirées à partir de 19h15 :**

Vendredi 21 Janvier  
Samedi 22 Janvier  
  
Vendredi 28 Janvier  
Samedi 29 Janvier  
  
Vendredi 4 Février  
Samedi 5 Février

-  
-  
**Entrée Buffet à volonté,  
pour suivre Poissons fins façon René Archambaud de  
Quiberon Desserts Bretons au Choix**

## 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 Kernoyal (Crustacés et Saint-Jacques en salade)
- 👑 Huitres creuses, Langoustines, Crevettes roses, Bulots
- 👑 Araignées, Gros Tourteaux en Carapace
- 👑 Lieu jaune cuit entier au court-bouillon
- 👑 Saumon de Haute Mer « en belle vue »
- 👑 Accompagnés de leurs sauces : Sauces Cocktail, Mayonnaise, Tartare
- 👑 Petites Salades fraîches

