

Menu Réveillon

**Cannelloni de crabe,
et d'Espadon au caviar,*

**Croustillant de Foie Gras*

**Huître chaude au Champagne*

*Compression de Homard
En gelée, sabayon aux herbes*

*Soupe de St Jacques et Turbot
Aux Parfums Thai, écume au Safran*

*Chaud froid à la pomme flambée
Au Calvados*

*Filet Mignon de Veau et Foie gras
Chaud, gnocchis aux Truffes,
Mille feuilles de Légumes*

*Invitation à la découverte des
gourmandises de l'An Neuf*

Les mignardises de fin de repas

*A l'aube la traditionnelle
soupe à l'oignon gratinée*

Le Réveillon de la St Sylvestre 2023-2024

*Menu Dîner Dansant aux
Chandelles à partir de 20 heures
Animation, Orchestre et Chants par
Christophe au Clavier*

Prix du Menu 135 € /personne

Envoyez votre réservation,
Accompagnée d'un chèque d'acompte
de 50 €/personne libellé à l'ordre de :
Au Cheval blanc de Diefmatten

Nom :

Prénom

Adresse :

Tél. :

email :

Lettre des Amis du Cheval Blanc de Diefmatten Les Gourmandises de Décembre 2023



Famille SCHLIENGER

17, rue de Hecken - 68780 DIEFMATTEN

Tél. 03 89 26 91 08 -

Cuisine faite Maison
Chambres à louer

SORTIE Autoroute N°15 direction
BELFORT par RN 83
www.auchevalblanc.fr
patrick@auchevalblanc.fr

jours de fermeture: lundi et mardi
sauf jours fériés et pour groupes

*Pour vos repas de fin d'année
Repas Groupes d'entreprise ou Familiale
Contactez nous !*

Produits Maison à Emporter :

Le pain Maison à la pomme de terre 5 €

*Foie gras de canard (au poids) 17 €
les 100 gr*

*Saumon fumé par nous portion gr 9 €
Les 100 gr*

*Ballotine Marbré de Volaille farcie de foie
gras portion 9 € les 100 grs*

Boudin Noir Maison 5 €/pièce

La brioche Maison pur Beurre 6 €

***Nos Plats à Emporter avec leurs garnitures
(prix de la portion):***

Foie gras de Canard avec garnitures 20 €

*Saumon fumé par nous-même
avec garnitures et toasts 19 €*

*Marmite de poissons nobles selon arrivage,
Crevettes, sauce Homardine garniture
de nouilles fraîches 30 €*

*Suprême de Chapon aux Morilles, Cuisse
rôti aux Châtaignes et garnitures 35 €*

*Médailles de Cerf, pommes aux airelles,
spaetzlés choux rouge marrons 30 €*

Le Chef de cuisine Patrick Schlienger



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

***Nos Menus Fêtes de Noël
le 25 et 26 Décembre 2023 midi
Ainsi que le 1er Janvier 2024 midi***

MENU Etincelle à 69 €

*Amuse-bouche gourmand

*Foie gras de Canard cuit au torchon,
Pistache, Croustillant et Chutney aux
fruits de beraweckq, Brioche Maison
Ou*

*Carpaccio de St Jacques en gelée d'agrumes
Saumon Fumé par nos soins
Perles de l'océan au caviar d'aquitaine
Brioche Maison*

*Suprême de Chapon farcie aux Morilles
Cuisse rôti aux Châtaignes
Mille feuilles de légumes
Pommes Anna*

*L'Assiette de Bûches
en biscuit et Glacée Mandarine, Fraise,
Pralin, Crémeux aux Marrons coulis de
Fruits exotiques*

Les Bédalas Maison