

9 Mars 2026

Semaine 11



Au Cheval Blanc
Restaurant Patrick Schlienger
17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten
Tél. 03 89 26 91 08 - patrick@auchevalblanc.fr



auchevalblanc.fr

LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Soirée Irlandaise 14 Mars
- Menu Carpailles
- Notre Carte à emporter

Le Menu des Amis 20 € à
emporter de Mercredi à
Dimanche :

Servi au restaurant 26 € en
Semaine

Déjeuner du Jour 18 € (Entrée
plat ou plat dessert)

À emporter de Mercredi à
Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 59 € de
Mercredi à Dimanche

49 € (Entrée plat ou plat
dessert)

Menu Fête

*Cassolette d'Escargots aux
Champignons et Croûtons*

Ou

*Foie gras de canard, gelée, Chutney
pains maison aux raisins toastés*

*Médailillon de Quasi de Veau aux
Champignons des bois et Morilles*

Knepfles et Légumes du Moment

Ou

Effeuillé de Saumon et Lieu Jaune

Crevette, Nouille Fraîches,

Sauce Curry léger

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande de Desserts

Menu des Amis

*La Salade Nordique, Œuf poché,
lamelles de Saumon fumé*

Salade de saison

Emincé de veau et Volaille

Sauce curry, Riz à l'Indienne

Beignet de fruits

Charlotte aux Agrumes

Soirée Irlandaise

le 14 Mars



page suivante :

SOIRÉE IRLANDAISE

partir de 19h30

Samedi 14 Mars 2026 :



**Musique Irlandaise animée par
le très Célèbre Orchestre EXCALEMBOUR**

Menu Irlandais à 69 €

Est compris une dégustation

*de 3 sortes de Bières Différentes
adaptées aux plats*



Cassolette de Moules et

Crevettes sauce à la bière,

Welch Rarebit en amuse bouche

St Jacques et Gravlax de Saumon d'Irlande, Endives, Noix

Et Pomme fruits, Confiture d'Oignons Malt vinegar

Bière Ambré artisanale

Tronçon de Lingue Bleue de la mer du nord

Croustillant de Crabe, sauce au Whiskey

Sur Rizotto d'Orge Perlé et Céréales

Bière Blanche artisanale

Contre Filet à la Moelle, Guinness et Farine torréfiée

Cocotte de Parsnip et de Turnip (Légumes racines rôtis)

Grosses frites cuites à la graisse de Bœuf

GUINNESS St James

Assiette gourmande d'Irish Desserts de la St Patrick

—

Cake à la Guinness épices et Chocolat





Menu CARPAILLES 40 €

L'Amuse bouche

☆☆☆

*Consommé clair de Carpes et Crevettes
Aux Parfums Thai, Mousse aux épices*

☆☆☆

*Colombo de Carpe à l'Antillaise
Riz coco et légumes des Îles*

☆☆☆

Baba au Rhum

Glace Vanille Bourbon



NOTRE CARTE À EMPORTER

Foie gras de canard, gelée, Chutney pain aux raisins 20€

Duo de Saumon et de Thon Fumé, Salade de perles au Citron et Crevettes, et Cèleri 19€

Fine friture de Carpe sans arêtes, Frites, Mayonnaise, Salade 20€ (servie au Restaurant 28€)

Marmite de poissons nobles selon arrivage, Crevettes, sauce Homardine, Nouilles fraîches 30€

Fine Tarte aux Pommes Tièdes, Caramel au beurre salé, glace vanille 7€

Mousse au Chocolat Lily, crème Anglaise 9€

L'assiette Gourmande de Desserts 9€

NOS PRODUITS À EMPORTER

Foie gras de canard (au poids) 19€ les 100 gr

Saumon fumé par nous (au poids) 9 € les 100 gr

Le Pain maison à la Pomme de Terre et Pavot 5€

Brioche Maison pur beurre 6€