



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Menu Carpailles
- Vendredi Saint
- Menu de Pâques
- Notre Carte à emporter

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

Servi au restaurant 26 € en Semaine

Déjeuner du Jour 18 €
Entrée plat ou plat dessert)

Le Restaurant sera également ouvert le Lundi de Pâques 6 Avril à Midi

À emporter de Mercredi à Samedi : Menu Fête 45 €

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

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande de Desserts

Menu des Amis

Œuf Mimosa sur Macédoine de
Légumes et Poireaux Vinaigrette

Cordon Bleu de Volaille à l'Italienne

Tagliatelles fraîches à la tomate

Brocolis et croûtons

Baba au Rhum

Glace Vanille Bourbon

page suivante :

[Menu CARPAILLES](#)



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



page suivante :

[Vendredi Saint](#)



Menu du Vendredi Saint : 59 €

Carte Vendredi Saint :

*Œuf Mimosa sur Macédoine de
Légumes et poireaux Vinaigrette 12 €*

*Saumon Fumé par nos soins,
Crevette, cèleri aneth 20 €*

*Duo de Saumon Fumé par nos soins,
et Asperges sauce mousseline,
cèleri aneth 28 €*

*Cuisses de Grenouilles à la
Provençale Tomate et
Légume du soleil 32 €*

*Fine Friture de Carpes à la Sundgau-
vienne Salade verte Mayonnaise 28
€*

*Marmite de Loup, Bar Rouget
Crevettes sauce Homardine,
Tagliatelles 32 €*

*Gratin de Homard Nouilles Fraîches
aux Morilles 52 €*

L'Amuse bouche

*Effeuillé de Saumon et lieu Jaune
Duo d'Asperges sauce
Mousseline*

*Marmite de Loup, Bar Rouget
Crevettes sauce Homardine,
Tagliatelles*

*Mousse au Chocolat « Lily »
en tranche ,glace Vanille
Ou*

Baba au Rhum

*Glace Vanille Bourbon
Ou*

*Île Flottante sur smoothie
de Banane et Chocolat*

page suivante :

Menu de Pâques :

La Famille Schlienger et son équipe vous souhaitent une Joyeuse Fête de Pâques



MENU Pâques à 74 €



Mise en Appétit : Ceviche de crevettes

Rouleau de Thon fumé aux tourteaux

Capuccino d'Asperges à l'Ail des Ours

aaaa

Foie gras de Canard aux Truffes du Ventoux

*Saumon Fumé par nos soins, St Jacques
caviar d'aquitaine*

Petites perles printanière aux Asperges

aaaa

L'assiette d'Agneau de Pâques rôti,

Gigot et Carré, garniture de Printemps,

Tian de Gratin de Pomme de Terre

Ou

Filet Mignon de veau en croûte

de champignons

Sauce Morilles, Garniture de Printemps,

Tian de Gratin de Pomme de Terre

aaaa

Variation de desserts de Pâques :

Nid en sorbets, Mangue, Fraises, Chocolat

Charlotte fruits rouges, coulis de fruits

Ou

Sorbet Citron au Marc de Gewurztraminer

aaaa

Petits Fours de Pâques



page suivante :

Notre Carte à emporter

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 € (servi au Restaurant 28 €)*

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

Baba au Rhum

Glace Vanille Bourbon 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 €