

23 Mars 2026

Semaine 13



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
- Menu Carpailles
- Vendredi Saint
- Menu de Pâques
- 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

Duo de Saumon en effeuillé et Lieu en Gravlax, Asperges vertes sauce mousseline

Ou

Foie gras de Canard, Gelée, Chutney pains maison aux raisins toastés

Tournedos à la Moelle sauce Bordelaise Pomme Anna et Légumes du Moment

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande de Desserts

Menu des Amis

Œuf Poché sur Salade de Pissenlits et Croustillant de Lard fumé maison

Médailillon de Merlu sur Dôme de Choucroute sauce beurre blanc, Orge perlé au Quinoa

Ou

Steak Tartare de Bœuf Limousin

Grosses Frites cuite à la graisse de Bœuf, Salade verte

Ile Flottante sur smoothie de Banane et Chocolat

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 :

[Menu de Pâques](#)



Menu du Vendredi Saint : 59 €

Carte Vendredi Saint :

L'Amuse bouche

*Oeuf de Mimosa sur Macédoine de
Légumes et poireaux 12 €*

Effeuillé de Saumon et Lieu Jaune

Duo d'Asperges sauce

Mousseline

*Saumon Fumé par nos soins,
Crevette, Cèleri Aneth 20 €*

Marmite de Loup, Bar Rouget Crevettes

sauce Homardine, Tagliatelles

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

Mousse au Chocolat « Lily »

*Fine Friture de Carpes
à la Sundgauvienne Salade verte
Mayonnaise 28 €*

en tranche, glace Vanille

Ou

Crêpe Suzette

Marmite de Loup, Bar Rouget

Crevettes sauce Homardine,

Tagliatelles 32 €

Glace Vanille Bourbon

Ou

Île Flottante et Biscuit Pistaches

Glace Vanille Bourbon

*Gratin de Homard Nouilles Fraîches
aux Morilles 52 €*

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, 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€*

*Tarte aux Pommes, 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€