



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- Menu Fête des Mères
- Notre Carte à emporter

Le Menu des Amis

Servi au restaurant 26 € en Semaine midi et soir et samedi midi

Déjeuner Plat du Jour 18 € en semaine le Midi (Entrée, le plat des amis ou plat dessert)

À emporter Le Menu des Amis 20 € Complet,

de Mercredi à Dimanche :

À emporter de Mercredi à Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 59 € de Mercredi à Dimanche

À 49 € (Entrée plat ou plat dessert)

Menu Fête

Duo de Saumon Fumé par nos soins, Asperges et Cèleri

Ou

Feuilleté d' Asperges

Et Morilles Fraîches

Médailillon de Quasi de Veau

Aux Champignons et Morilles

Knepfles Maison

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

Tiramisu Fraises-Rhubarbe accompagnée de sa Madeleine et son Sorbet

Menu des Amis

Pâté en Croûte Maison

Petites crudités fraîches

Navarin d'Agneau à la Provençale

Tian de Légumes du Soleil

Pomme de Terre grenailles au four

Crème caramel et Salade de Fraises

Le Pot au Feu

« Sundgauvien » 28 €
Tous les Samedis à midi

Le Consommé Clair et ses Légumes, Croûtons

Tranche de Paleron moelle, sauce raifort
Salade de Pommes de Terre Tiède
Crudités fraîches



MENU de la Fête des Mamans : 76 €

Les Mises en appétit

*Crème brûlée au Foie Gras, Consommé Thaï aux Crevettes
Ballotine de Tourteaux, Pain la Pomme de terre Maison*

□□□□□□

Salade Printanière "Cheval Blanc"

*Mousseline de St Jacques au Caviar d'Aquitaine,
Foie gras à la Pistache, Cocktail de Turbot et Saumon
Bouquet d'Asperges*



□□□□□□



*Filet Mignon de Veau en croûte de champignons
Sauce Morilles, Petit Feuilleté, Tian de Légumes du Printemps,
Gratin Dauphinois*

Ou

*Filet de bœuf Charolais rôti au four aux Truffes,
Sauce Périgourdine, Petit Feuilleté,
Tian de Légumes du Printemps, Gratin Dauphinois*

□□□□□□

*L'assiette Gourmande des Desserts
« Fête des Mères »
Charlotte Fraise, Vacherin coulis de Framboises*

□□□□□□

Nos Délicieux Petits Fours

Menu enfant à 20 €

Tartine Papillon de Foie gras

□□□□

Escalope de volaille, sauce Champignons, Spaetzlés

□□□□

Glace au choix



NOTRE CARTE À EMPORTER

(POUR PLUS CHOIX CONSULTEZ NOTRE SITE NOS PLATS
SONT PERSONNALISABLES)

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

Duo de Saumon Fumé et Asperges, Cèleri 19€

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

*Marmite de l'Océan aux 3 poissons et Crevettes,
Bouquet d'Asperges Tagliatelles, sauce Langoustine 30€*

Tarte à la Rhubarbe Meringué 7 €

Mousse au Chocolat Lily, à la vanille Bourbon 9 €

*Tiramisu Fraises-Rhubarbe
accompagnée de sa Madeleine et son sorbet 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€