



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 Samedi

À 49 € (Entrée-plat ou plat-
dessert)

Menu Fête

*Duo de Saumon Fumé par nos
soins, Asperges et Céleri*

Ou

Feuilleté d' Asperges

Et Morilles Fraîches

*Contre-Filet tranché en
Aiguillettes*

Sauce Bordelaise,

Garnitures du Moment

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

*Sablé Amandine aux Fraises
et son Sorbet*

Menu des Amis

Pâté en Croûte Maison

Petites Crudités fraîches

Ou

Oeuf Surprise aux Asperges

Écume aux Herbes

Suprême de Volailles rôties aux

Champignons et Spaetzlés

Crème caramel et Salade de Fraises

Ou Coupe de Fraises melba

Le Pot au Feu 28 €

« Sundgauvien »

Tous les Samedis à midi

Le Consommé clair

et ses légumes, croûtons

*Tranche de Paleron
moelle, sauce raifort*

*Salade de Pomme de
Terre Tiède*

Crudités fraîches



MENU de la Fête des Mamans : 76 €

(À emporter Menu Fête des Mamans 65 €)

Les Mises en appétits

*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€ (servi 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 Liby, à la vanille Bourbon 9€

Sablé Amandine aux Fraises

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€