



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Menu Fête des Pères
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- 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 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

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

*Médailon de Quasi de Veau
 Champignons et Morilles Légumes
 du Printemps Spaetzlés*

Mousse au Chocolat Lily

Crème à la vanille Bourbon

Ou

*L'assiette Gourmande des Desserts
 maison*

Menu des Amis

Pressé de Bœuf et ses Légumes

Pot au feu en Gelée

crudités fraîches

Couscous Poulet, Merguez

Boulette Kefta, Légumes

Flan Pudding

Cerises noires au sirop

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 Pères : 65 €

Les Mises en appétits

Trilogie d'Amuses bouches

Pain à la Pomme de terre Maison

□□□□□□

Foie gras de Canard à la Pistache,

Cocktail de Turbot et Saumon au Caviar d'Aquitaine,

Magret Fumé sur salade de Haricot vert

□□□□□□

Tournedos poêlé au Foie gras chaud

Sauce Truffes, Légumes du Printemps,

Grosses frites cuites à la graisse de Bœuf

Ou

Gratin de Lotte et langoustines

sur Tagliatelles au persil, sauce Homardine

Ecume à l'estragon

□□□□□□

L'assiette Gourmande « Tout Chocolat »

En Mille feuille croustillant au grué,

en Moelleux et en Sorbet

Ou

Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer

□□□□□□

Nos Délicieux Petits Fours

NOTRE CARTE À EMPORTER

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

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

Variation autour de la fraise 7 €

Mousse au Chocolat Lily, à la vanille Bourbon 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 €