



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Menu Guiguettes 17-18 Juillet
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- Notre Carte à emporter

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

Salade « Cheval Blanc »

Foie gras de Canard à la
 Pistache, Thon fumé et
 Saumon Rillettes,
 Magret Fumé sur
 Salade de Haricots verts

Médailillon 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

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-plat des
 amis ou plat-dessert)

À emporter Le Menu des Amis 20
 € Complet

de Mercredi à Dimanche :

Menu des Amis

Duo de Terrines Maison
 et Crudités

Emincé de Veau et Volaille au curry

Riz à l'Indienne Beignet de fruit

Soupe de Cerises Glace Vanille

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 Pomme de
 Terre Tiède
 Crudités fraîches

Réservez votre Soirée

03 89 26 91 08

Vendredi 17 juillet dès 19h

ou

Samedi 18 juillet dès 19h au

Restaurant " AU CHEVAL BLANC " à DIEFMATTEN

Pour passer ensemble, une superbe soirée

Gastronomique et Musicale

Animation Musicale au son de l'Accordéon

"La guinguette des saveurs"

Dans le Jardin du Cheval Blanc

Menu Ginguette apéritif compris 50 €

Apéritif Sangria et tapas

Entrée : Salade Andalouse

Brochette de Chorizo et Crevettes

Plat : Gigot d'Agneau à la broche et

Coquelet à la broche, Légumes à l'Orientale

Pomme de Terre cuite dans la braise

Dessert : Soupe aux fruits du

Soleil et Sorbet citron vert

Ou

Menu friture apéritif Sangria compris 50 €

Salade Andalouse

Fish and Chips à l'indienne

Dessert : Soupe aux fruits du

Soleil et Sorbet citron vert

NOTRE CARTE À EMPORTER

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

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

Saumon Fumé par nos soins aneth 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 aux Groseilles et Griottes Meringuées 7€

L'assiette Gourmande des Desserts maison 9€

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€