



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Menu Guiguette 18 Juillet
- 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-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

Salade « Cheval Blanc »

*Foie gras de Canard à la
 Pistache, Cocktail de Poisson
 Noble et Magret Fumé sur
 Salade de Haricot vert*

*Contre Filet de Bœuf Charolais
 sauce Bordelaise
 Garnitures de Légumes, Pomme
 de Terre du Moment*

*Mousse au Chocolat Lily
 Crème à la vanille Bourbon
 Ou*

*L'Assiette Gourmande des
 Desserts maison*

Menu des Amis

Salade Niçoise

Araignée de Porc à l'asiatique

*Nouilles Chinoises sautées
 aux Légumes et aux Épices*

*Tarte aux Groseilles
 meringuée et Griottes*

*Le Pot au Feu
 « Sundgauvien »
 Tous les Samedis à
 midi : 28 €*

*Le Consommé Clair
 et ses Légumes,
 Croûtons*

*Tranche de Paleron
 moelle, sauce raifort
 Salade de Pomme de
 Terre tiède
 Crudités fraîches*

Réservez votre Soirée
samedi 18 juillet dès 19h au

Restaurant " AU CHEVAL BLANC" à DIEFMATTEN

Pour passer ensemble, une superbe soirée

Gastronomique et Musicale .

*"La Guinguette des Saveurs"
dans le Jardin du Cheval Blanc*

Au Menu:

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

Animation Musicale par deux musiciens

Prix du Menu (apéritif compris): 50 €

Réservation au : 03-89-26-91-08

NOTRE CARTE À EMPORTER

POUR PLUS CHOIX, CONSULTEZ NOTRE SITE

AUCHEVALBLANC.FR

(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 € (servie au Restaurant 28 €)

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

Tarte aux Groseilles Meringuée et Griottes 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 €