



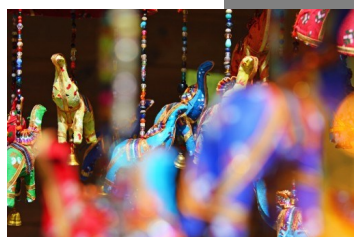
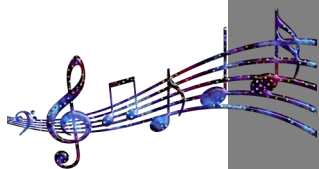
LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro

(4 pages) :

- Soirée Provençale
- Menu des Amis
- Menu Fête
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- Menu Bouillabaisse
- Cours de cuisine
- Notre Carte à emporter



Samedi 8 Août dès 19h30

Soirée Provençale

Dans le Jardin du Cheval Blanc

***Pour passer ensemble, une superbe
soirée Gastronomique et Musicale***

Menu Provençal apéritif compris 50 €

Apérol Spritz, Pissaladière et Fougasse

Entrées :

Escabèche de Rouget, anchois frais, Poulpe rôti, Encornet frits, Petit farci à la Brousse

Plat :

Petite BOUILLABAISSE,

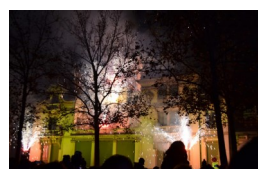
Dans une soupe de Poissons de roches

Tartine de Croûtons Sauce Rouille

Dessert :

Biscuit Amandine à l'Abriocot

Et Nougat Glacé dans son coulis





Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

**À emporter de Mercredi à
Dimanche : Menu Fête 45 €**

**Servi au restaurant Mercredi
à Dimanche Menu Fête 59 €
ou 49 € (entrée plat ou plat
dessert)**

Menu Fête

*Duo de thon et saumon Fumé
par nos soins à l'Aneth,
salade de céleri*

Ou

*Foie gras de canard Chutney
Magret Fumé sur salade de
Haricot vert*

*L'Assiette d'Agneau, Gigot et
Carré aux herbes de Provence
Garnitures estivale et Pomme de
Terre du moment*

Ou

*Escalope de Quasi de Veau
Champignons et Morilles
Légumes du Estivales et
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, le
plat des amis ou plat dessert)**

**À emporter Le Menu des
Amis 20 € Complet,**

de Mercredi à Dimanche :

Menu des Amis

Œuf Poché sur

Tartelette Provençale

*Petit Navarin d'Agneau en
Moussaka et Légumes,
Riz aux céréales*

Tiramisu aux Abricots

***Pot au feu Sundgauvien
Tous les Samedis à midi
Servi au Restaurant
Le Pot au Feu 28 €
À emporter 25 €***

*Le Consommé Clair
et ses légumes, croûtons
Tranche de Paleron
moelle, sauce raifort
Salade de Pomme de
Terre Tiède
Crudités fraîches*

Du 24 Juillet au 23 Août 2026

Notre Délicieuse BOUILLABAISSE

Le Vendredi, Samedi midi et soir,

Dimanche midi sur réservation

Menu Bouillabaisse 64 €



Merci de réserver

Savoureuses mises en bouches

La Délicieuse BOUILLABAISSE,

5 POISSONS SANS ARETES

DORADE ROYALE, BAR, ROUGET, ST-PIERRE,

RASCASSE ET GAMBAS, EN DEUX SERVICES

ACCOMPAGNES D'UNE SOUPE DE POISSONS DE
ROCHES

Sauce Rouille et croûtons aillés

Nougat Glacé au Cointreau

Merci de réserver

COURS DE CUISINE :

Jeudi 30 juillet 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

THÈME : C'est l'été

Entrée

**Rosace en carpaccio de Tomates collection
et Burrata de bufflonne en surprise**

Plat

Le Cordon bleu de Veau en éventail repensé

Frites en mikado de légumes

Salade joyeuse de Juillet

Dessert

Granité de pastèque

Parfum de menthe poivrée

Corne d'abondance de tuile dentelle au miel de lavande

À 18 H

À la Grange du Parc

17 rue de Hecken

68780 DIEFMATTEN

Prix : 60 € (cours de 2 H + repas)

45 € repas à 20 H pour conjoints ou amis

Les Cours de Cuisine sont faits sous forme de démonstration.

Seul le cuisinier travaille.

Réservations par mail pour les cours de cuisine :

auchevalblanc68780@gmail.com

Pensez à offrir un bon kdo

Pour un Cours de Cuisine ou un Repas

Réservations par mail pour le restaurant:

reservations@auchevalblanc.fr

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€ (servie au Restaurant 28€)*

Le Pot au feu Sundgauvien tous les Samedis 25€

*Marmite de l'Océan aux 3 Poissons et Crevettes,
Tagliatelles, sauce Langoustine 30€*

Tarte aux fruits du moment 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€