



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 Déjeuner Mardi 14 Juillet
- Soirées Guiguettes 17-18 Juillet
- Notre Carte à emporter

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

*Ballotine de Volaille farcie au Foie
 Gras crudités fraîches*

Ou

*Salade « Cheval Blanc » Foie gras
 de Canard à la Pistache, Thon
 fumé et saumon Rillettes, Magret
 Fumé sur salade de Haricots verts*

*Escalope de Veau Champignons et
 Morilles*

Légumes du Printemps Spaetzlés

Ou

*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*

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

Hors d'Œuvres « Cheval Blanc »

Bœuf en Daube à la Provençale

Ratatouille et Spaetzlés

Tarte au Citron meringuée

*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*



Le Chef de cuisine Patrick Schlienger vous propose

*Le Menu Tricolore **Fête Nationale** à 59 €*

Mardi 14 juillet 2026 à Midi

Les Petits savoureux

*Salade Andalouse, Gambas, Brochette de crevettes,
Espuma de Crustacé sur tartare de tomate Vinaigrette au curry*

Ou

Foie gras de canard Chutney exotique

Transparence d'une gelée

Le Rafraichissant Bleu blanc rouge

Aiguillettes de Canard Challandais

Rôti, Pommes fruit et Griottes

Purées Tricolores Gratin

Ou

Journedos de Bœuf poêlé

Au jus de truffes blanches d'été

Fricassée multicolore de légumes

Assiette gourmande « Fête Nationale »

Coulis curaçao, vanille, Framboise

Ou

Le Traditionnel Vacherin Glacé

Coulis curaçao, Vanille, Framboise

Petits fours et mignardises

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 Meringuée 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€