



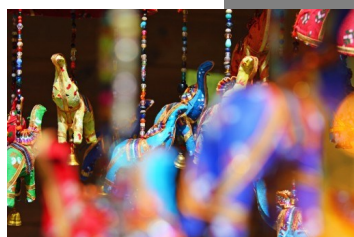
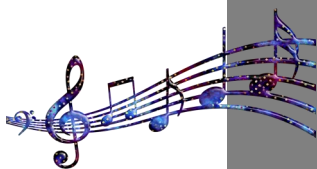
LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

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
- Notre Carte à emporter



Samedi 8 Août dès 19h 30

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,

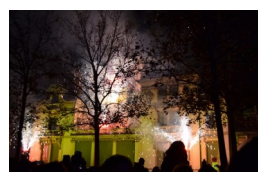
Dans une soupe de Poissons de roches

Tartine de Croûtons Sauce Rouille

Dessert :

Biscuit Amandine à l'abricot

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

*Salade «Cheval Blanc»
Foie Gras maison, Magret Fumée,
Carpaccio de Melon*

*Médaille de Quasi de Veau
Rôti à la sauge et
Jambon Italien,
Tagliatelles au Pesto*

Ou

*Tournedos aux Girolles
Fraîches, Légumes Estivales et
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

Tomate farcie à la Mozzarella

Et en carpaccio

Couscous à l'Oriental

*Coupe Maison de fruits
Frais et glace*

***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 €



Savoureuses mises en bouches

La Délicieuse BOUILLABAISSE,

5 POISSONS SANS ARETES

DORADE ROYALE, BAR, ROUGET, ST-PIERRE,

RASCASSE ET GAMBAS, EN DEUX SERVICES

ACCOMPAGNÉS D'UNE SOUPE DE POISSONS DE
ROCHES

Sauce Rouille et croûtons aillés

Nougat Glacé au Cointreau

Merci de réserver

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€