



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
- Notre Carte à emporter
- Notre cours de cuisine
- La Soirée Musicale aux saveurs d'Automne

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,

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

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

Foie gras de canard, gelée,
 Chutney pain aux raisins

Ou

Salade Andalouse

Brochette de Crevettes au
 Chorizo Tartare de Tomates

Quasi de veau rôti aux
 Champignons et Girolles
 Nouilles fraîches au Pesto

Ou

L'assiette d'Agneau Gigot et
 Carré, Légumes du Soleil,
 Pomme de Terre du Moment

Mousse au Chocolat Lily
 Crème à la vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande des
 Desserts maison

Menu des Amis

Parfait de Mousse de foie de canard

En Mille feuille de Jambon

Céleri rémoulade

Effiloché d'Agneau

Tajine de Légumes

Semoule aux céréales

Tiramisu aux Mirabelles

Le Pot au Feu 28 €

« Sundgauvien »

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

NOTRE CARTE À EMPORTER

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

Foie gras de canard, gelée, Chutney, Pain aux raisins 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€

Voici la date et l'intitulé pour le [cours de cuisine d'octobre 2026](#)

(Pour les personnes déjà inscrites, merci de ne pas tenir compte de ce mail SVP).

Salutations gourmandes,
Didier M. pour le Cheval Blanc à Diefmatten.

PS : ATTENTION > L'ADRESSE MAIL DES COURS DE CUISINE A CHANGÉ
Merci de bien vouloir répondre uniquement à l'adresse d'expédition dédiée aux cours de cuisine :
auchevalblanc68780@gmail.com

COURS DE CUISINE :
[Jeudi 1er octobre 2026](#)

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

THÈME :
Carrément Orange
Forme, couleur et saveurs

Entrée

Cassolette océane Moules, Crevettes et St Jacques,
Crème de corail,
Risotto de crozets à la courge,
Coussin croustillant au beurre de Safran

Plat

Pièce de veau dans le carré en cuisson douce, Poêlée de Girolles fraîches,
Mini cube en gratin de patates douces à la mimolette,
Mille feuilles de légumes racines au carré,
Oreillon d'Abricot grain de sel et romarin façon Tatin, Pluie de Lentilles corail

Dessert

Pavé moelleux de carotte-cake et Mangue
Sirop de Canne fragrance de Cumin
Nappe à l'orange fleurie

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.

Pensez à offrir un bon kdo

Pour un Cours de Cuisine ou un Repas

Réservations par mail pour le restaurant:

reservations@auchevalblanc.fr

Réservez votre Soirée samedi 31 octobre dès
19h30 au

Restaurant " AU CHEVAL BLANC" à
DIEFMATTEN



***Pour passer ensemble,
une superbe soirée***

Gastronomique et

Musicale

aux



Saveurs d'Automne

Réservez votre Soirée samedi 31 octobre dès
19h30

Menu d'Automne à 59 € :



Savoureux Amuses bouche,

Pain à la pomme de terre, et Pains Maison

—

Velouté de Potimarron

Aux St Jacques, Croustillant au Sésame

Meunière de Sandre en persillade

Beignet de cuisses de Grenouilles

Sauce légère et Mousseuse au Riesling

fines nouillettes crème de Persil

Trou Normand Pomme Calvados

Délice de Pintade rôtie à la Vigneronne,

Cristalline et Trilogie de Choux

Charlotte de Pomme de Terre

Omelette Norvégienne Flambée au Marc

de Gewurztraminer