



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,

de Mercredi à Dimanche:

À emporter de Mercredi à
 Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 59 €
 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 raisin

Ou

Salade Andalouse
 Brochette de Crevettes au
 Chorizo Tartare de Tomates

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

Ou

Trio de Poissons de Roches
 Et crevettes Nouilles
 fraîches au Pesto

Mousse au Chocolat Lily
 Crème à la vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande des
 Desserts maison

Menu des Amis

Pâté en croûte

Gelée au porto, crudités

Nuggets Maison

Coulis de tomates du Jardin

Pomme de terre sautée

Salade Verte

Panacotta, Framboises,
 Groseilles, Crumble spéculos

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 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€

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 :
Judi 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 nouilletes 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*