



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
- Le cours de cuisine d'Octobre
- La Soirée Musicale aux Saveurs d'Automne



Le Menu des Amis

À emporter de Mercredi à Dimanche
 le Menu des Amis 20 €

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)

de Mercredi à Dimanche :

Le Menu Fête

À emporter de Mercredi à Dimanche
 le Menu Fête :

Servi au restaurant 59 € de
 Mercredi à Dimanche

À 49 € Entrée plat ou plat dessert)

Menu Fête

Foie gras de canard, gelée, Chutney
 pain aux raisins

Ou

Cassolette d'Escargots aux
 Champignons et croûtons

Tournedos de Bœuf

Sauce Bordelaise

Garnitures du moment

Ou

Trio de Poissons de Roches
 et Crevettes, Nouilles fraîches

Mousse au Chocolat Lily
 Crème à la Vanille Bourbon

Ou

L'assiette Gourmande des
 Desserts maison

Ou

Torche aux Marrons
 Caramel au beurre salé

Menu des Amis

Carpaccio de Bœuf

Sur salade de pot au feu

Petites salades

Croustade de fruits de Mer et
 Poisson, Riz croustillant aux
 Légumes

Ou

Escalope de Volaille à la crème
 et Champignons Riz croustillant
 aux Légumes

Tiramisu aux quetsches

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 €
(servi au Restaurant) 28 €*

*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 €

COURS DE CUISINE :

Jeudi 29 octobre 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

THÈME : Inspirations Automnales

Entrée

**Velouté des sous-bois aux Cèpes,
Mousseline de Pommes de terre aux arômes de Truffes et
Poudre de Trompettes**

Plat

Fleisch schnackas en 3 façons et spirales de saveurs

1 Le "St Hubert",

Au Gibier et Châtaignes

2 Le "Coin coin",

Au Canard, Foie gras et Coing

3 Le par "lui-même",

Aux Escargots en persillade

Défilé et Accompagnement,

Effeuillées de belles et craquantes,

blondes et frisées en mode Automne/Hiver,

Émulsion en Dressing pour enrober

Dessert

"Chapeau la Poire"

Crumble aux épices, noix et spéculos,

Crème anglaise des connaisseurs

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.

Réservez votre Soirée samedi 31 octobre dès
19h30 au

Restaurant " AU CHEVAL BLANC" à
DIEFMATTEN

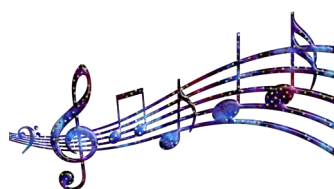


***Pour passer ensemble,
une superbe soirée***

Gastronomique et

Musicale

aux



Saveurs d'Automne

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

finies 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