



## 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
- La Soirée Musicale aux Saveurs d'Automne

À emporter de Mercredi à Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 59 € de Mercredi à Samedi

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 de Crevettes*

*Et St Jacques tiède*

*Tartare de Tomates*

*Et Potimarrons*

\*\*\*

*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*

### 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 Samedi :

### Menu des Amis

*Petit hors d'Œuvre*

*« Cheval Blanc »*

*Ou*

*Soupe de Moules Bouchot safranée*

*À l'Orge Perlé*

\*\*\*

*Joues de Bœuf Braisées au vin  
rouge, carottes et*

*pommes de Terre au Four*

\*\*\*

*Clafoutis 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 €  
(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 €*

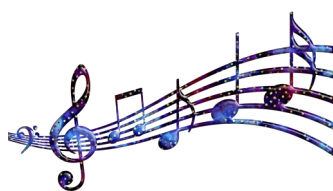
Réservez votre Soirée samedi 31 octobre dès  
19h30 au

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  
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*