9 -11-26

Semaine 46

Au Cheval Blanc
Restaurant Patrick Schlienger
17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten
Tél. 03 89 26 91 08 - patrick@auchevalblanc.fr
auchevalblanc.fr

LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- La Cochonnaille
- Notre Carte à emporter
- Le Programme de Noël
- La soirée du REVEILLON DU NOUVEL AN Et Fiche d'inscription

Le Menu des Amis

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

Servi au restaurant 26 € (18 € 2 plats aux choix)

Cette semaine de Jeudi midi et soir à samedi midi

Menu des Amis

Croustillant de Joues de Bœuf

Sauce Gribiche, Salades

⁂

Echine de Porc Laqué au miel et épices,
Riz Cantonais

⁂

Pomme au Four caramel au beurre salé

Le Menu Fête

À emporter 45 € de Mercredi à Dimanche

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 raisin
Ou
Cassolette d'Escargots aux Champignons et croûtons
⁂
L'Assiette de la Chasse
Civet de Chevreuil et Médaillon de cerf
Garniture d'Automne et Spaetzlés
Ou
Délice de Suprême de Pintade à la vigneronne,
Garniture d'Automne, Spaetzlés
⁂
Mousse au Chocolat Lily Crème Vanille Bourbon
Ou
L'assiette Gourmande des Desserts maison
Ou
La Poire « Belle Hélène »

Novembre

Menu dégustation de Cochonnaille
« Grand-mère Thérèse » à 49 €
À emporter 40 €

Mercredi 11 Novembre Midi ambiance accordéon





Vendredi 13 Novembre Midi

Samedi 14 Novembre Midi

Dimanche 15 Novembre Midi

Soupe au Choux

Et son Farci « Grand Père Thiebaut »

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Gelée de Potée de Cochon En Mille-Feuille de

Pâté de Campagne à La Manière de François,

Assortiment de Légumes Pickles

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Croustillant de Boudin Maison

Compote de Pomme du jardin, Oignon Frits

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Fine Choucroute Au Riesling

Collet, Lard fumé et frais maison

Jarret, Saucisses et Quenelles de Foie

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Tarte Streussel aux pommes,

Crème fouettée cannelle, Sorbet et Coulis

Ou Sorbet Pomme au Calvados

⋆⋆⋆

Petits Fours Maison

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€

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€

Nos Menus Fêtes de Noël ,le 25 , 26, 27 Décembre midi

Ainsi que le 1er Janvier 2026 midi



MENU Etoile de Noël à 79 €



Amuse-bouche gourmand

⋆⋆⋆

Foie gras de Canard cuit au Torchon, Pistaches,

Chutney aux fruits de Berawecka, Brioche Maison

Ou

Duo de Poissons Nobles et Langoustines

Perles au citron Sauce Emulsion de Homard

⋆⋆⋆

Le rafraichissement de Noël

⋆⋆⋆

Chapon de Noël rôti dans son jus aux Marrons

Multicolore de Champignons

Terrine de légumes et Pommes de terre

⋆⋆⋆

L'Assiette découverte des

gourmandises de Noël

⋆⋆⋆

Les Brédalas Maison





Le Menu de Noël



à emporter : 59 €

Dernière prise de commande :

Dimanche 20 Décembre 2026

L'entrée Terre Mer à partager,

Foie gras, Saumon fumé par nos soins,

Ballotine de St Jacques

et Langoustines, Salade Perles

Macédoine, Pain Brioché Maison

⁂

Délice de Chapon Doré au four dans son jus,

Marrons et Dariole de légumes,

Pomme de terre Anna

⁂

Traditionnelle Bûche de Noël

« Cheval Blanc »

Coulis de fruits rouges

Le Chef de cuisine Patrick Schlienger

Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

Nos Plats à Emporter avec leurs garnitures

(prix de la portion):

Foie gras de Canard avec garnitures 20 €

Saumon fumé par nous-même
avec garnitures et toasts 19 €

Marmite de poissons nobles selon arrivage,
Langoustines sauce Homardine garniture
de nouilles fraîches 30 €

Chapon de Noël rôti aux Marrons
Dariole de légumes, Pommes Anna 35 €

Médaillons de Cerf, pommes aux airelles,
Spaetzlés choux rouge marrons 30 €

Mousse au Chocolat "Lili" 9 €

Traditionnelle Bûche de Noël
« Cheval Blanc » Coulis fruits rouges 9 €

Nos Produits à emporter

Foie gras de canard (au poids) 19 € les 100 gr

Saumon fumé par nous portion 9 € 100 gr

Boudin noir fait Maison 5 €

Le Pain maison à la Pomme de Terre 5 €

Brioche Maison pur beurre 6 €

Les Brédalas de Noël , le berawecka sur demande

Menu Réveillon de la



St Sylvestre



***

St Jacques au caviar

Nem de Crustacés et Homard

Huître chaude au Champagne

***

Pot au feu de Foie Gras

Cucurbitacées et Topinambour

***

Gratin de Lotte et Langouste

Sur rizotto aux Riz Noir

***

Granité au Marc de Champagne

***

Chateaubriand de Charolais

En Mille feuilles aux Truffes

***

Invitation à la découverte des

gourmandises de l'An Neuf

***

Les mignardises de fin de repas

***

A l'aube la traditionnelle

soupe à l'oignon gratinée

Le Réveillon de la St Sylvestre

2026-2027

Menu Dîner Dansant aux

Chandelles à partir de 20 heures

Animation, Orchestre et Chants

Prix du Menu 160 € /personne

Boissons comprises

Envoyez votre réservation,

Accompagnée d'un chèque d'acompte

de 50 €/personne libellé à l'ordre de :

Au Cheval blanc de Diefmatten

Nom :

Prénom

Adresse :

Tél. :

email :