17 -11 - 26

Semaine 47

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
- Soirée Italienne
- Cours de cuisine du 26 /11
- 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 Mercredi à samedi midi

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 raisins
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 »

Menu des Amis

Cappuccino de Potimarron et croûtons
Ou
Presskopf Sundgauvien
« Galerie » en mille feuilles
Légumes en pickles
***
Duo de Choux farci et de Boudin en croustillant
Purée et Pomme fruit
***
Baba au Rhum ou
Tarte aux fruits du moment



Vendredi 11 Décembre
l'Italie



« Dîner animé, ambiance festive

à partir de 19h30 sur le Thème de l'Italie »

Vendredi 11 Décembre , ambiance musicale

Menu à 49 €







Menu

Grisini au jambon italien

Caviar d'Aubergine et de tomate

Et focaccia

******

Antipasti aux Légumes

Vitello tonnato de céleri

******

Risotto au Poulpe et Scampi

******

Osso bucco au citron

Polenta rôtie, Tomate

à la persillade Italienne

******

Tiramisu à la Mandarine

******

Canistrelli au citron

Le cours de cuisine de novembre 2026

COURS DE CUISINE :

Jeudi 26 novembre 2026

AVEC NOTRE CHEF « Jean-Claude MULLER »

Entrée

Terrine de volaille marbrée,

Chutney de mangue,

Buisson des gourmets au mesclun et vinaigrette perlée

***

Plat

Bar de ligne à l'étouffée

en croûte de sel aromatisé,

Divers légumes d'hiver, fenouil fondant

et Pommes grenailles aux herbes,

Sauce beurre blanc

***

Dessert

Gourmandise en pente douce à la Norvégienne

et vapeur Liqueur de café

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.

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€

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 :

Le 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

***

Châteaubriand 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 :