23-11- 26

Semaine 48

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
- La Bouillabaisse
- Soirée Italienne
- 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
Torche au Marron

Menu des Amis

Soupe Claire Thaï aux Champignons Noirs et Crevette
Ou
Presskopf Sundgauvien
« Gaelerie » en mille feuilles
Légumes en pickles
***
Estouffade de Bœuf à la Bourguignonne , Griespfluta
(Purée de Semoule) Légumes
***
Fruits d'Automne
cuits dans un Sirop d'épices

BOUILLABAISSE

Du 20 Novembre au 20 Décembre 2026

Le Vendredi, Samedi midi et soir,

Le Dimanche midi sur réservation

Menu Bouillabaisse 64 €



Savoureuses mises en bouches

******

La Délicieuse BOUILLABAISSE,

5 POISSONS DE ROCHES SANS ARETES

DORADE ROYALE, BAR, ROUGET, GRONDIN

RASCASSE ET GAMBAS, EN DEUX SERVICES

ACCOMPAGNES D'UNE SOUPE DE POISSONS

Sauce Rouille et croûtons aillés

******

Omelette Norvégienne Flambée

Merci de réserver



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

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 2027 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 :