

Auberge du Cheval Blanc

Les entrées

Froides :

| | |
|---|---------|
| Salade gourmande, saumon fumé et foie gras | 15.00 € |
| Presskopf maison, sauce ravigote et salade | 8.00 € |
| Tartare de saumon, crème de raifort | 13.00 € |
| Foie de canard, sa gelée au Porto, purée de fruits secs | 17.00 € |

Chaudes :

| | |
|---|---------|
| Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne | 11.00 € |
| Cuisses de grenouilles en persillade | 13.00 € |

Les poissons

| | |
|---|---------|
| Sandre sur choucroute, lard fondant, pommes vapeur | 18.00 € |
| Filet de bar rôti, jus de crustacés aux moules et petits légumes | 17.00 € |
| Matelote à l'alsacienne, tagliatelles fraîches | 16.00 € |
| Médallions de lotte à l'américaine, risotto crémeux aux champignons | 19.00 € |

Les viandes

| | |
|--|---------|
| Suprême de pintade, ratte et légumes du moment | 16.00 € |
| Entrecôte non parée, beurre maître d'hôtel, pommes frites | 18.00 € |
| Onglet de veau à l'échalote, légumes du moment | 15.50 € |
| Magret de canard, mousseline de légumes ,galette de maïs | 16.00 € |
| Cordon bleu à la crème et aux champignons, tagliatelles | 15.00 € |
| Filet de bœuf au Pinot noir, poêlée de champignons du moment | 20.00 € |
| Rognon de veau à l'ancienne, purée de pommes de terre | 16.50 € |

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| <i>L'assiette de fromages</i> | 5.50 € |
|--------------------------------------|---------------|

Les desserts

| | |
|--|--------|
| Streussel aux pommes, glace vanille | 6.50 € |
| Assortiments de sorbets | 6.00 € |
| Crème brûlée à l'alisier, salade de fruits de saison | 7.50 € |
| Moelleux au chocolat, sauce pistache | 7.50 € |
| Vacherin glacé | 6.40 € |
| Pain perdu brioché et sorbet cacao | 6.50 € |
| Profiteroles au chocolat | 6.50 € |
| Dessert du jour | 4.60 € |

Taxes et service compris
Viande d'origine : Hollande, France, Irlande

Menu du jour à 13.00€

Uniquement en semaine, à midi

Menu du jour à 23.00€

Bouillon de bœuf aux quenelles de moelle

ou

Terrine de pied de porc, petite salade aux lardons

❧

Granité à la verveine

❧

Onglet de veau, grumbeerekiechele, mousseline de légumes

ou

Filet de bar, jus de crustacés aux moules, petits légumes

ou

Suprême de pintade, ratte et légumes du moment

❧

Assortiment de desserts

ou

Streussel aux pommes, glace vanille

ou

Dessert du jour

Menu Cheval Blanc à 28.00€

Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne (1/2 Douzaine)

ou

Tartare de saumon, crème de raifort

Granité à la verveine

Médallions de lotte à l'américaine, risotto crémeux aux champignons

ou

Magret de canard aux pommes, galette de maïs

ou

Entrecôte non parée, beurre maître d'hôtel, pommes frites

.....
Assortiment de sorbets

ou

Crème brûlée à l'alisier

ou

Moelleux au chocolat, crème pistache