

L'équipe du Cheval Blanc vous souhaite de Bonnes Fêtes de Fin d'Année !



Au Cheval Blanc

Restaurant Patrick Schlienger

17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten

DATES À RETENIR POUR DÉBUT 2012

- 27 et 28 janvier et du 2 au 4 février
Les Saveurs de l'Océan en Buffet
- du 12 Février au 13 midi et soir
avec Orchestre le 14 au soir
Saint Valentin au Cheval Blanc
- du 9 au 11 mars
La Truffe en Fête

DÉCEMBRE 2011 - MARS 2012



Diefmatten Au Cheval Blanc

Restaurant Patrick Schlienger

17, rue de Hecken - F-68780 DIEFMATTEN
(sortie Autoroute n° 15 - direction Belfort par RD83)

Tél. 03 89 26 91 08 - Fax 03 89 26 92 28

www.auchevalblanc.fr - e-mail : patrick@auchevalblanc.fr

Jours de fermeture : lundi et mardi sauf jours fériés et pour groupes

PRODUITS MAISON À EMPORTER

- Foie gras d'oie portion de 50g env. 16 € les 100 g
- Foie gras de canard portion de 50g env. 14 € les 100 g
- Terrine de gibier portion de 100g env. 7 € les 100 g
- Saumon fumé portion de 100g env. 6 € les 100 g
- Boudin noir maison 4 € pièce
- Le pain maison à la pomme de terre et pavot 5 €
- Les petits fours de Noël 5 € les 100 g
- Pain aux fruits secs « Berawecka » 5 €

LA TRUFFE EN FÊTE

VENDREDI 9 MARS

(Soirée)

SAMEDI 10 MARS

(Midi et soir)

DIMANCHE 11 MARS

(Midi)

MENU TRUFFES

Dégustation : 72 €
Sans le poisson : 59 €

Retrouvez d'autres plats aux truffes sur notre carte tout le printemps.

Capuccino de Chou-Fleur au Diamant noir

Millefeuille croustillant de Foie gras aux Truffes

Noix de St Jacques et Gambas à la Plancha
Risotto aux Truffes

Médaille de Filet Mignon aux Truffes
Rosace de céleri aux Truffes

Coulommiers farci aux truffes

Macaron Glacé aux Truffes et son Coulis de Chocolat

Les Petits Fours de fin de Repas

VENDREDI 16 MARS

à partir de 19h30

SOIRÉE SAINT-PATRICK

Soirée animée

MENU DÉGUSTATION

de BIÈRES à 45 €

(Bières comprises, cuisine à base de Whisky)

OFFREZ UN REPAS GOURMAND

pensez à nos
"cadeaux repas"

Formule "menu fête" à 100 €
Pour 2 personnes - Hors Boissons

Formule "gourmande" à 130 €
Pour 2 personnes - Boissons comprises

COURS DE CUISINE pour particuliers
(les derniers jeudis ou vendredis de chaque mois) et
CE ou groupes à partir de 12 personnes (dates à définir).
Réservation : demander Thérèse au 06 68 15 81 11
ou par mail : reservations@auchevalblanc.fr

Si vous souhaitez passer la nuit dans notre résidence
campagnarde n'hésitez pas à nous contacter.

CONGES ANNUELS

du 2 au 10 janvier 2012 Inclus

Chèque cadeau



REPAS DE FÊTE

NOËL - DIMANCHE
25 DÉCEMBRE
(Midi)

LUNDI 26 DÉCEMBRE
(Midi)

DIMANCHE
1^{er} JANVIER 2012
(Midi)

MENU à 42 € ou 49 €
avec 1 entrée

MENU à 59 €
avec 2 entrées

L'apéritif de Noël crémant à la
liqueur aux épices de Noël 6 €

MARCHÉ DE NOËL

les 3 premiers
week-ends de décembre
de 10h à 19h à côté
du restaurant dans la
ferme du Franz

Lingot de Foie Gras transparence d'une Gelée à la V.T.
Chutney aux Fruits de Berawecka
ou Noix de St Jacques et feuilleté
de Légumes au Beurre de Safran

Pavé de Lotte et Gambas à la plancha
Sauce Homardine, petits Légumes
ou Gigot de Chevreuil Sauce Grand Veneur
aux Champignons, Airelles et Poires
Duo de Spaetzlés Maison à la Châtaigne
ou la Traditionnelle Dinde de Noël
Cuisses Farcies aux Marrons et Cèpes

L'Assiette de Bûches Roulées et Glacées
Mandarines, Fraise, Pralin, Crème Vanille Verrine
de Torche aux Marrons

Les "Bredele" de Noël Maison



RÉVEILLON ST SYLVESTRE

SAMEDI 31 DÉCEMBRE

Dîner Dansant
aux Chandelles
à partir de 20 h

Ambiance assurée
par Christophe
(Orchestre, chants, animations
Comme tous les ans !!!)

MENU à 110 €

Envoyez votre réservation,
accompagnée d'un chèque d'acompte
de 50 €/personne libellé à l'ordre
du Cheval blanc Diefmatten

Huitre chaude gratinée - Carpaccio de St Jacques
Blinis au Tartare de Saumon

Variation autour du Foie Gras d'Oie - Pavé au Gewurztraminer
Confit à la Fleur de Sel cuit au torchon à la Mangue

Galette de Sole et de Homard - Artichaut et Citron confit
Petit Bouillon de Crustacés et Coquillages

Trou Alsacien au Gewurztraminer V.T.

Harmonie de Noisette de Chevreuil et Truffe en habit vert,
en Crème Brûlée et en Capuccino à la Pomme de Terre

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



SAVEURS DE L'OCÉAN

VENDREDI 27
et SAMEDI 28 JANVIER
JEUDI 2, VENDREDI 3
et SAMEDI 4 FÉVRIER
à partir de 19h30
(Soirée)

SAMEDI 28 JANVIER
et SAMEDI 4 FÉVRIER
à partir de 12h
(Midi)

Entrée Buffet à volonté,
Sorbet Pomme Calvados,
pour suivre Poissons fins de Quiberon
Desserts Bretons au Choix

FORMULE à 58 €

Buffet : Huitres Creuses de la baie de Quiberon
Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir
Langoustines, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux de la baie de Quiberon
Salade KERNOYAL (Langoustines du Large, St Jacques, en salade)
Terrine de la Mer, Crudités
Araignées, Gros Tourteaux de Belle Isle en Carapace
Le Saumon Fumé de Haute Mer
Lieu Jaune de Quiberon cuit entier au court bouillon
Saumon de Haute Mer " EN BELLE VUE "

Accompagnés de leurs sauces : Sauce Cocktail, Mayonnaise, Tartare

Sorbet Pomme Calvados

Poissons fins de Quiberon : Daurade Royale étuvée sur un coulis de Carottes
ou Lieu Jaune rôti aux Epices douces, Beurre Blanc Nantais
ou Suprême de Lotte en Médaille à l'Armoricaine
ou Blanc de Cabillaud rôti, sauce Homardine
ou Emincé de Coquilles St Jacques en Blanquette de Poireaux et Dentelles de Blé noir
ou Aileron de Raie sauté aux Pommes, Beurre noisette au Vinaigre de Cidre

Dessert Breton au choix

Les Petits Fours Maison



SAINT VALENTIN

SAMEDI 11 et dimanche
12 FÉVRIER
(Midi et soir)

MENU à 55 €

MARDI 14 FÉVRIER
(Soirée)

Soirée Romantique animée
à partir de 19h30 par la
Chanteuse « Dalila »

Soirée Jazzy, Chansons Françaises
et Variétés Internationales

MENU à 59 €

Bécots-gourmands des Amoureux

Douceur de Foie Gras sur Gelée de Mangue
et son Caramel au Gingembre

Coeur de Lotte et son Croustillant
de Tourteaux à l'Écume du Bonheur

Tendre Duo d'Agneau et de Volaille,
velours aux Morilles et petits Savoureux
Pommes Chéries

Gourmandise Glacée aux Saveurs des îles
Philtre d'amour au Chocolat et Épices

Macaron St Valentin et Mignardises

