



## SOLEIL MÉDITERRANÉEN

### SEPTEMBRE

Un rayon de Soleil Méditerranéen  
au Cheval Blanc de Diefmatten

**Grand Buffet aux Saveurs  
de l'Italie à 35 €**

#### LES MIDIS

Samedi 11, Dimanche 12 septembre

#### LES SOIRÉES

Jeu. 9 - Vend. 10  
Sam. 11 septembre

Insalata di polpo

Salade de poulpes

Sarde in becafico

Sardine farcie

Vitello tonnato

Veau sauce au thon

Prosciutto et melone

Jambon et melon

Mozzarella, pomodori e basilico

Mozzarella, tomates et basilic

Acciughe marinate

Anchois marinés

Melanzana alla Parmigiana

Aubergines, tomates et mozzarella

Filetto di scorfano all'acqua pazza

Filet de rouget ou rascasse, tomates, ail,  
câpres, citron et origan

Osso buco di vitello alla milanese,

gremolata, risotto al zafferano

Paleron en osso Boco de veau à la milanaise,  
risotto au safran

Parmigiano e pere, aceto balsamico

Parmesan, poires au vinaigre balsamique

Tradizionale cassata siciliana

Traditionnelle Cassata à la sicilienne

Tiramisù

**Patrick Schlienger a été intronisé  
Maîtres Cuisiniers de France,  
la bannière la plus étoilée du monde.**

Lors du 55<sup>e</sup> Congrès des Maîtres Cuisiniers de France,  
sous la présidence de M. Michel BLANCHET, qui s'est  
déroulé dans le cadre prestigieux du Château Clos de  
Vougeot, en mars 2010.



Des cours de cuisine vous sont  
proposés tous les derniers jeudis  
ou vendredis de chaque mois.



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

conception & impression public-h Uffholz - CERNAVY

# La Lettre des Amis du Cheval Blanc

de Diefmatten

MAI à OCTOBRE 2010

## SOMMAIRE

Invitation au voyage : le Homard .....	p.2
Saveurs Provençales .....	p.2
La Plancha Côté Jardin .....	p.3
Menu Tricolore du 14 juillet .....	p.3
Buffet aux Saveurs de l'Italie .....	p.4
Patrick Schlienger, Maître Cuisinier de France .....	p.4

## Les Gourmandises de l'été 2010...



**TOUS LES MIDIS EN SEMAINE  
MENU FORMULE MIJOTÉ - 15 €**

L'amuse bouche gourmand  
Le Plat Mijoté

(Exemple : Vol au vent, Cannelloni Maison, Palette fraîche  
braisée à la bière, Fritures, Plancha de Poisson sauce curry)  
Un dessert du jour

Ou

**MENU AFFAIRE - 23 €**

Un verre de vin  
L'amuse bouche gourmand  
Une entrée  
Le Plat Mijoté  
Un dessert

**NOUVEAU  
en semaine  
midi & soir**

**CERTAINS SAMEDIS À MIDI  
(SUR RÉSERVATION) - 18 €**

Tête de veau sauce rémoulade à l'ancienne

Ou

Pot au Feu Sundgauvien  
Consommé et croûtons  
Tranche de Boeuf au gros sel, Os à Moelle  
Parmentier de queue de Boeuf  
Crudités Fraîches - sauce raifort

## 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





## INVITATION AU VOYAGE

### MAI et OCTOBRE

À partir de jeudi 13 mai  
(Ascension) et à partir de jeudi  
7 octobre - midi et soir

**Menu**  
« Invitation au voyage » :  
**le Homard**

**à 42 €/pers.**  
pour l'ensemble de la Table

*Les Petits savoureux*

*Rouelles de Homard  
sur Tagliolini à l'huile de Truffes  
Bouquet de Salades  
et pistoles de foie gras*

*Nems de Homard Croustillants et leurs  
Condiment «retour des îles»  
Espuma aux saveurs d'Asie*

*Couscous de Homard  
Fèves et Citron confit jus réduit  
de crustacés, émulsion au basilic  
et pignons de pins grillés*

*Saint Honoré aux fruits rouges,  
éclats de Pistaches Crème Chiboust  
Coulis et son Sorbet*

*Mignardises de fin de repas*



## SAVEURS PROVENÇALES

### JUIN

#### Buffet provençal

**Formule à 35 €**

**LES MIDIS**  
**Samedi 26 Juin**  
**Dimanche 27 Juin**  
(à partir de 12h15)

**LES SOIRÉES**  
**Jeudi 24 Juin**  
**Vendredi 25 Juin**  
**Samedi 26 Juin**  
(à partir de 19h15)

*Soupe de Melon apéritive  
Pissaladière*

*Taboulé à l'épeautre  
Salade Niçoise*

*Petits légumes du soleil en vinaigrette provençale  
Papetons d'Aubergines au fromage de Chèvre  
Farandole de petits farcis aux mille senteurs  
Tomate Antiboise*

*Beignets Courgettes - anchois  
Escabèche de Rougets de roche  
Marinade de Sardines aux herbes potagère*

*Ballottine d'Agneau (Espalo d'agnèu farcido)  
Compotée de légumes de Provence  
Pommes de terre Fondantes au arômes du midi*

*Nougat Glacé au Miel de Provence  
Soupe de Pêche à la verveine  
Sablé aux Fraises « Garriguettes »*

*Du 2 au 13 juin,  
menu Bio à 28 €*



## LA PLANCHA CÔTÉ JARDIN

### JUILLET - AOÛT

#### Salades

*Salade Andalouse ; Gambas Grillées  
Brochette de crevettes vinaigrette au curry - 19 €*

*Bouquet de Salades du Jardin  
aux légumes du soleil grillés  
et copeaux de Parmesan - 12 €*

*Emincé de Volaille fermière et légumes  
à la plancha sur lit de salade  
entrée 14 € plat 20 €*

#### Souvenir des Saveurs du Sundgau

*Hors d'Œuvres « Cheval Blanc »*

**Entrée à partir de 2 personnes 18 €/pers.**  
**Plat à partir de 2 personnes 25 €/pers.**

#### Poissons

*Homard rôti à la Plancha - 32 €*

*Plancha St Jacques et Gambas  
Aux Légumes du Soleil - 25 €*

*Pavé de Lotte rôti  
sur émincé de légumes aux Wok  
Sauce Homardine mousseuse - 28 €*

#### Viandes

*Saltimboca de volaille de la ferme du Soultzbach  
Tagliatelles fraîches aux tomates confites - 24 €*

*Faux Filet de Bœuf « Limousin »  
Dans son coulis provençal - 25 €*

*Noisettes d'Agneau du Limousin  
poêlées au Romarin Flambé  
aux petits farcis Provençaux - 30 €*



## MENU TRICOLORE DU 14 JUILLET

### MARDI 13 en soirée et MERCREDI 14 midi et soir

#### Menu tricolore à 39 €/pers.

*Les Petits savoureux*

*Lingot de Foie Gras en croûte de citron confit  
Madeleine Tiède aux Olives*

*Assiette tricolore bleu blanc rouge  
Filet de truite au bleu, raviole de grenouilles  
sauce riesling, Péquillos farcie aux écrevisses  
en Chapeau de Marianne*

*Aiguillettes de Canard Mulard  
« propre élevage » aux Pêches  
Chips tricolores de pommes  
de terre Croustillantes  
Charlottes, Vitelottes et betteraves rouges*

*Palette Tricolore  
de desserts Maison*

#### Proposition :

#### Forfait Boissons 23 €/pers.

*Cocktail tricolore  
Pinot gris Vendangé tardivement  
Côtes du Ventoux Blanc  
Languedoc rouge*

