



AU CHEVAL BLANC

Restaurant

Menu 1 : 63 €

Le foie gras de canard "maison". Brioche.
ou Le filet de turbot grillé, sauce nantaise.

Le filet de bœuf aux morilles.
Bouquetière de légumes.
Pommes frites et pommes dauphines.

L'assortiment de fromages.

Le dessert à convenir.

Menu 2 : 48 €

Le filet de daurade grillé, sauce nantaise.
ou Le saumon mariné « maison », vinaigrette aux agrumes.
ou Le feuilleté d'escargots aux chanterelles.

Le filet de canard à l'orange.
ou Le suprême de volaille d'Alsace aux morilles.
Bouquetière de légumes.
Pommes frites et pommes dauphines.

L'assortiment de fromages.

Le vacherin glacé vanille - framboise « maison »
et son craquelin d'amandes grillées.



AU CHEVAL BLANC

Restaurant

Menu 3 : 58 €

Le filet de daurade grillé, sauce nantaise.

Le carré de veau, sauce forestière.

ou Le filet de boeuf au sabayon de poivre et d'estragon.

Bouquetière de légumes

Pommes frites et pommes dauphines.

L'assortiment de fromages.

Le dessert à convenir.

Menu 4 : 40 €

La terrine «maison». Crudités.

ou Le jambon cru italien. Crudités.

Le suprême de volaille d'Alsace forestier.

Bouquetière de légumes

Pommes frites et pommes dauphines.

ou Le poisson du moment, sauce nantaise.

Bouquetière de légumes et riz.

La palette de 3 sorbets «maison»

ou Le vacherin glacé vanille - framboise «maison»
et son craquelin d'amandes grillées.

AU CHEVAL BLANC
Restaurant

Menu 5 : 61 €

La petite assiette de jambon de Parme. Crudités.

Le filet de daurade grillé. Sauce nantaise.

Le carré de veau, sauce forestière.

Bouquetière de légumes

Pommes dauphines.

Le dessert à convenir.

Menu 6 : 73 €

Le foie gras de canard "maison". Toasts.

ou La salade gourmande.

Le filet de turbot grillé, sauce nantaise.

Le sorbet pamplemousse au crémant rosé.

Le carré d'agneau rôti et son jus aux herbes.

ou Le carré de veau, sauce forestière.

Bouquetière de légumes

Pommes fondantes.

ou Le crémeux au chocolat, sorbets chocolat et passion

ou Le vacherin glacé vanille - framboise « maison »
et son craquelin d'amandes grillées.



AU CHEVAL BLANC

Restaurant

Menu 7 : 38,5 €

La terrine "maison". Crudités

ou Le feuilleté d'escargots aux chanterelles

Les carpes frites « traditionnelles »

Pommes frites et salade verte

ou Le suprême de volaille au chorizo et poivrons

ou Les rognons de veau au porto

Légumes de saison et spaetzle

L'île flottante

ou L'assiette de 4 fromages

ou La palette de trois sorbets « maison »



AU CHEVAL BLANC

Restaurant

Menu 8 : 50 €

Le foie gras de canard « maison », chutney et brioche

ou Le saumon mariné « maison », vinaigrette aux agrumes

Les gambas entièrement décortiquées, sauce au curry rouge (**épicé**)

Légumes de saison et riz

ou La souris d'agneau braisée de 4 heures. Légumes de saison et spaetzle

ou L'émincé de filet de bœuf stroganoff

Légumes de saison, pommes frites et pommes dauphines

L'assortiment de fromages

La crème brûlée à la vanille Bourbon

ou La fraise Melba

ou Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer



AU CHEVAL BLANC

Restaurant

Menu 9 : 60 €

- Le foie gras de canard, chutney et brioche
- ou Les noix de Saint-Jacques rôties, sauce corail
- ou Le filet de turbot grillé, sauce nantaise

-
- ou Le filet de bœuf au sabayon de poivre et d'estragon
 - ou Le carré de veau, sauce forestière
 - ou Le filet d'agneau rôti, jus à l'ail des ours

Légumes de saison

Pommes frites et pommes dauphines

L'assortiment de fromages

La carte des desserts

Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans)

- L'émincé de poulet à la crème
- Légumes et pommes frites
- ou Le steak haché de bœuf « maison »
- Légumes et pommes frites
- ou Le poisson pané du moment,
- Légumes et pommes frites

-
- L'assortiment de glaces ou sorbets (2 parfums au choix)
 - ou L'île flottante



Ces menus sont proposés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des arrivages et des saisons.

A savoir :

- Il faut définir un menu unique pour l'ensemble des convives (soit une même entrée, un même plat et un même dessert pour le groupe).
- Tout repas non annulé 24 h à l'avance sera facturé.
- La salle doit être libérée à 16H30 pour le service du midi et à minuit pour le service du soir.

Merci pour votre compréhension.

***Restaurant Au Cheval Blanc - Famille Ispa
1 Rue de Bisel
68640 FELDBACH
Tel : 03.89.25.81.86 – Mail : www.cheval-blanc-feldbach.fr
Jours de fermeture : Lundi, mardi et mercredi toute la journée.***