Menu de Noël

(Menu à emporter et à réchauffer)
Retrait mercredi 23 décembre 2026 entre 11 h 30 et 14 h 30

Foie gras de canard « maison »,
Chutney et brioche

***

Truite rose de la pisciculture Kohler, fumée par nos soins
Fromage blanc au raifort

***

Suprême de volaille jaune d'Alsace
Cuit en basse température
Sauce au vin jaune et morilles
Légumes de saison et linguines fraiches « maison »

***

Bûche glacée framboise-pistache
Ganache vanille Bourbon
Biscuit noisette et coulis de framboises

Menu à 56 € par personne

Menu du Réveillon

(Menu à emporter et à réchauffer)
Retrait jeudi 31 décembre entre 12 h 30 et 14 h 30

Amuse-bouche :
Cube de foie gras truffé, crémeux de céleri

***

Cassolette de gambas, petits légumes
Patate douce et sauce au curry jaune

***

Filet de bœuf en croûte, jus corsé
Légumes de saison et gratin dauphinois

***

Sablé breton
Ganache chocolat blanc et fèves de Tonka
Crémeux citron et perles de Yuzu
Zestes de citron « Combavas »
Accompagné de sa glace noisette

Menu à 60 € par personne
(+2 € de caution pour la cassolette)

Pour les fêtes nous vous proposons :
(Tous nos produits sont conservés sous-vide)

Foie gras de canard français truffé « maison » et son chutney
17 € les 100 g

Foie gras de canard français « maison » et son chutney
15 € les 100 g

Truite rose de la pisciculture Kohler, fumée par nos soins
8,5 € les 100 g

Saucisson « maison » de chevreuil et foie gras
13,5 € les 100 g

Minimum de commande 200 grammes.

Rillettes de canard et porc « maison »
7,5 € le pot de 170 g environ
(+2 € de caution pour le pot)

Bûche glacée « maison » framboise-pistache, biscuit noisette
Ganache vanille Bourbon, coulis de framboises
6 € par personne

Muscat de Noël (vin doux et naturel)
18 € la bouteille

AU CHEVAL BLANC
Restaurant

Pour vos fêtes de fin d'année…

FELDBACH