



# AU CHEVAL BLANC

Restaurant

## **Menu 1 : 61 €**

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 poisson du moment, 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 : 56 €**

Le poisson du moment, 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 : 59 €**

La petite assiette de jambon de pays. Crudités.

---

Le poisson du moment. Sauce nantaise.

---

Le carré de veau, sauce forestière.

Bouquetière de légumes

Pommes dauphines.

---

Le dessert à convenir.

## **Menu 6 : 71 €**

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 : 48 €

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

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 Le crémeux au chocolat, sorbets chocolat et passion

ou Le sorbet citron arrosé à la vodka



# AU CHEVAL BLANC

Restaurant

## Menu 8 : 58 €

- Le foie gras de canard, chutney et brioche
- ou La poêlée de Saint-Jacques tiède sur salade
- 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 carré d'agneau rôti, sauce aux herbettes

Légumes de saison

Pommes frites et pommes dauphines

---

L'assortiment de fromages

---

La carte des desserts

## Menu enfant : 11,5 €

- 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
  - ou La mousse au chocolat



# AU CHEVAL BLANC

Restaurant

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](http://www.cheval-blanc-feldbach.fr)**

**Jours de fermeture : Lundi, mardi et mercredi toute la journée.**