

Nos Menus

Menu A - 45 €

Saumon Gravlax et sa brioche



Pièce de bœuf grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel, frites



Vacherin glacé

Menu B - 45 €

Toast de chèvre frais au miel et sésame sur mesclun assaisonné



Pavé de saumon grillé, sauce oseille, riz basmati



Tiramisu

Menu C - 50 €

Tartare aux deux saumons frais et fumé à la graine de moutarde et crème de ciboulette



Magret de canard grillé, poêlée de pommes de terre rate, sauce à l'estragon



Crème brûlée à la vanille Bourbon

Menu D - 52 €

Foie gras de canard, chutney du moment, brioche parisienne



Quasi de veau cuit basse température, poêlée de champignons, légumes du moment, gratin dauphinois



Vacherin glacé

Menu E - 56 €

Risotto de gambas au parmesan, petit jus corsé



Filet de bœuf, jus corsé, légumes du moment, gratin dauphinois



Gâteau Forêt Noire et sa boule de sorbet

Menu F - 68 €

Salade gourmande du Cheval Noir

(Salade, saumon fumé, foie gras, gésiers de canard confits)



Brochette de gambas et St Jacques



Quasi de veau, sauce aux girolles, légumes du moment, pommes Dauphine



Mille-feuille à la crème de Chiboust

Menu G - 70 €

Foie gras de canard, gelée au gewurztraminer, brioche parisienne



Dos de poisson du marché, sauce vierge et petits légumes



Trou Alsacien



Quasi de veau cuit basse température, petit jus réduit, poêlée de pleurotes et gratin dauphinois



Assiette de gourmandises du Cheval Noir

Menu H - 80 €

Escalopines de foie gras poêlé et sa compotée de pommes flambées au calvados



Brochette de gambas et St Jacques sur lit d'épinards frais tombés au beurre breton,
sauce acidulée



Trou Alsacien



Filet de bœuf façon Wellington, gratin de légumes, jus de viande corsé



Plateau de fromages



Assiette gourmande du Cheval Noir

Menu Végétarien - 34 €

Assiette maraîchère multicolore au vinaigre de Modène



Risotto aux petits légumes et copeaux de parmesan



Salade de fruits et sa boule de sorbet

Menus Alsaciens

Menu J - 40 €

Tarte à l'oignon, salade verte



Jarret braisé à la bière, salade de pommes de terre



Soufflé glacé au marc de gewurztraminer

Menu K - 42 €

Choucroute royale du Cheval Noir



Munster au cumin



Sorbet (3 boules)

Menu L - 45 €

Baeckeofe aux trois viandes, salade verte



Munster au cumin



Gâteau Forêt Noire, crème anglaise

Apéritifs et Canapés

80 € : Amuses-bouches pour 10 personnes

- 10 Gougères
 - 10 Navettes saumon fumé
 - 10 Navettes jambon Forêt Noire
 - 10 Gaspacho du moment
-

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe. Les menus peuvent évoluer selon les saisons.

Prix nets.