

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

**Restaurant**  
STRASBOURG *Week*

+ DE 50  
CHEFS

MENUS  
INÉDITS

25 €  
OU 50 €

Le Cygne - Fabien Mengus 50€

### Entrée

Croustillant de tête et pieds de veau au foie gras,  
Mousseline de choux fleur à la noisette,  
Persillade de pleurotes

ou

Filet de daurade royale,  
Déclinaison de mini pâtisseries à la vanille,  
Quinoa au vinaigre balsamique blanc

### Plat

Filet mignon de porc ibérique,  
Palets de navets confits aux senteurs d'agrumes,  
Dés de céleri branche

ou

Filet de sandre au boudin noir,  
Chapelure de lard fumé, pommes de terre confites,  
Déclinaison de pommes au cidre

### Dessert

Myrtilles en marmelade,  
Cheese-cake, tuile craquante au gruë de cacao,  
Glace pistache, écume à la gentiane

ou

Compotée de coing, biscuit citron, gel à la bergamote,  
Blanc mangé citronné,  
Crumble sarrasin, glace au blé noir

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

**Restaurant**  
STRASBOURG *Week*

+ DE 50  
CHEFS

MENUS  
INÉDITS

25 €  
OU 50 €

Abbaye de la Pommeraie : Le Prieuré - Steve Schmitt 50€

### Entrée

Foie gras de canard en ballotine, fruits rouges gel de myrtille

ou

Fines tagliatelles aux truffes

### Plat

Noix de coquille St jacques, artichauts et pomelos

ou

Suprême de poule faisane, choux rouges, badiane et châtaignes

### Dessert

Paris-brest revisité

ou

Ananas victoria, rôti

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

**Restaurant**  
STRASBOURG *Week*

+ DE 50  
CHEFS

MÉNUS  
INÉDITS

25 €  
OU 50 €

Auberge de la Bruche – Hubert Raugel 50€

### Entrée

Crispy de thon aux noisettes, émulsion d'huile d'olive au basilic et ail

ou

Déclinaison de homard, pincés en tempura, risotto, queue glacée aux épices et bisque

### Plat

Superposé de filet de bœuf, pomme de terre, foie d'oie et morilles

ou

Croustillant de pigeon au foie d'oie pomme granny smith et jus au romarin

### Dessert

Dacquoise noisette, crémeux Jivara et ses fines couches de chocolat au lait

ou

Assiette gourmande

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

**Restaurant**  
STRASBOURG *Week*

+ DE 50  
CHEFS

MENUS  
INÉDITS

25 €  
OU 50 €

Le Relais de la Poste – Bruno Sohn 50€

### Entrée

Foie Gras de Canard cuit au Torchon au Bouillon de Canard,  
Compote d'Oignons Rouges,  
Olives, Gingembre,  
Pain au Levain grillé

Ou

Gâteau de Brochet Croustillant,  
Crème de Pommes de Terre à l'huile d'Olive,  
Une Bisque au Beurre d'Ecrevisses

### Plat

Cul de Veau de Lait rôti en Cocotte de Fonte,  
Pieds et Tête en Cordon Bleu,  
Cassolette de Tripes Sauce Poulette

Ou

Pavé d'un Cabillaud de Ligne piqué à l'Anchois et poêlé,  
Cocos blancs de « Pigna » mijotés au vieux Jambon,  
Emulsion Beurre Noisette

### Dessert

Vacherin Glacé Vanille Bourbon et Châtaignes,  
Gelée de Pommes et coing,  
Crème fouettée au pur Malt

Ou

Baba, Bouchon Ivre de Rhum,  
Crème fouettée à l'Ancienne et Vanille Bourbon

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

**Restaurant**  
STRASBOURG *Week*

+ DE 50  
CHEFS

MENUS  
INÉDITS

25 €  
OU 50 €

Au Vieux Couvent - Alexis Albrecht 50€

Les salés apéritifs  
Les mises en bouches

-

### Entrée

Carpaccio de bœuf, Schum de citron, quelques herbes de notre culture et sauvage

ou

Risotto Carnaroli à la ciboulette plate et encornets

### Plat

Poupeton de chevreuil en habit vert au cœur de foie gras d'oie  
Quelques cèpes et polenta moelleuse au mascarpone

ou

Dos de bar sauvage rôti beurre moussieux  
Légumes de notre potager, caviar de persil plat

### Dessert

Torche au potimarron confit

ou

Granité de pamplemousse et fraise au Grand-Marnier, Fruits frais

-

Mignardises et chocolats aux plantes maison