

*Dîner insolite au domaine Stentz-Buecher  
Samedi 23 avril 2016  
Menu réalisé par Laurent Arbeit, Auberge Saint Laurent à Sierentz*

*Avec l'apéritif, des petites bouchées du bout des doigts*

∞

*Omble chevalier tiède en croute de bretzel,  
Asperge blanche grillée et marinée  
... et une hollandaise à l'alsacienne pour les saucer !*

∞

*Une gourmande mijotée de knepflés,  
Comme un moelleux risotto à la truffe Bianchetto*

∞

*Poitrine de pigeonneau d'Alsace rôtie  
Et grosse morille farcie*

∞

*En prédessert, une petite bouchée de praliné crémeux & fleur de sel au café*

∞

*De délicates fraises gariguettes vivifiées aux zestes de citron & au poivre de  
Tasmanie*

∞

*Petites bouchées chocolatées...*