

2012 « Les Élémentaires Acte III »

- Dimanche 05 et vendredi 14 août, chez les **restaurateurs de la Petite Pierre**, un menu "spécial Festival.

- Samedi 08 septembre : Cocktail au château de Fénétrange réalisé par le **lycée hôtelier de Dieuze**.

FROID

*Saltimboca de veau, sauge et jambon de Parme
Pralin de foie gras, gelée au vert
Saint Jacques snackée, croquant légumes à l'exotique
Filet de caille laqué, soja et pousse de légumes
Tartine de saumon fumé, câpres et raifort en condiment
Hamburger de légumes confit*

SUCRE

*Macaron coquelicot framboise
Religieuse praliné
Sablé noisette, crémeux vanille à l'ancienne
Brochette de fruits de nos vergers*

- Vendredi 14 septembre : Dégustation de produits recommandés par Sainte Hildegarde, élaborés selon l'inspiration d'**Agnès Piatkowski**.

Mise en bouche

Soupe de châtaignes, écume de parmesan, knækbred à l'épeautre et aux graines

Assiette de dégustation salée

*Feuilleté à l'épeautre et au munster
Tartelettes d'épeautre à la ratatouille, pesto de roquette
Kougelhöp à l'épeautre, comté et lard fumé
Crêpe soufflée à la châtaigne, chèvre mi-affiné et duo de figues
Cornet croustillant à la châtaigne, mousse de chèvre frais et éclats de pistaches*

Assiette de dégustation sucrée

*Canistrelli à l'épeautre et au miellat du maquis corse
Crumble de quetsches à la nougatine d'épeautre, glace cannelle
Carré de cheesecake sur spéculoos à l'épeautre et myrtilles
Financier à la châtaigne
Flan châtaigne et crème de clémentine
Chou à la châtaigne, pointe de cacao*

- Samedi 15 septembre : Lunch dinatoire au château de Fénétrange imaginé et réalisé par **Daniel Trichies de la société D.A.N Traiteur**.

Cube de foie gras laqué en gelée de rhubarbe

*Bouillon de Saint-Jacques et gambas à la citronnelle,
Minestrone de jeunes légumes*

*Ballottine de caille des Dombes sur rosace de pomme
de terre mousseline de cèpes confiture jus de tomate,
Jus à la sarriette*

*Macaron vanille cerise Amarena,
Mousseline vanille de Madagascar, glace crème brûlée.*

- Vendredi 21 septembre : Menu spécial festival au **restaurant l'Ecluse 16** à Altwiller.

- Samedi 22 septembre : Dîner gastronomique imaginé par **Michel Roth** du Ritz à Paris, en collaboration avec le **lycée hôtelier de Dieuze**.

Pralin de foie gras de canard,

crème de cèpes et huile de noisette.

*Fraicheur de crabe, gelée mangue,
concombre et fruits de la passion.*

*Rosette d'agneau en écrin d'herbes.
Tartelette de polenta
aux artichauts poivrades et girolles.*

*Barre chocolat caramel, crémeux vanille Bourbon.
Macaron à la mirabelle.*