

2014 Italies Acte II

- **Dimanche 7 septembre** : Dégustation de pâtisseries par **Agnès PIATKOWSKI**.

- *Verger d'automne* : Poire confite façon tatin, tuiles noistte, crème légère au mascarpone et à la vanille / Sorbet poire-gingembre / Caramel beurre salé au gingembre. Mignardises, café et moscato.

- **Samedi 13 septembre** : Lunch dînatoire par **Martine HOLVECK**, traiteur bio «Du Panier aux couverts».

Zuppa di homard servi sur place, espuma de truffe / St Jacques en croûte de roquette, jus d'agrumes parfumé au limoncello / Gongiglioni farcie de gambas légèrement tomatée et basilic / Filet de rouget, riz noir du piémont, sauce verte, d'herbes et brunoise de légumes / Aubergine roulée au Parme et fontini / Pizzette au jambon de parme / Beignet de risotto Arborio, cœur moelleux de mozzarella di buffola / Confit de bœuf à la milanaise, et gremolata d'herbes du jardin / Croquemis de confit de canard, zeste d'orange / Petites lasagnes de légumes au fromage de brebis / Polenta aux cèpes.

Antipasto en «coin tartine» : Charcuterie italienne, jambon de Parme, mortadelle, terrine de sanglier à l'huile de truffes... Aubergines confites, tomates séchées au soleil et marinées, caponata, pesto de roquette et de basilic, courgettes grillées, mozzarella, taggiasche à l'huile. Servi avec nos petits pains variés maison et un pain «Stromboli».

Les douceurs : Panna cotta parfumée à la rose aux derniers fruits rouges / Amaretto et crème d'amandes / Cnnoli sicilienne à la ricotta / Moelleux au chocolat / Gelati.

- **Samedi 19 septembre** : Lunch dînatoire au château de Fénétrange par la société **D.A.N Traiteur**.

ENTREE : trilogie : Sable au thym jeunes péquillos à la ricotta, tartare de veau à la ricotta et moutarde citronnée, crème de pomme de terre douce, dès de foie gras, chips de chorizo.

PLAT : Tournedos de veau en croûte de polenta et pesto, aubergine grillée et son caviar, brochette de pomme de terre.

DESSERT : Pana cotta aux abricots confits au romarin et grains de vanille et son sorbet, mille feuille caramélisé mousse mascarpone et fraise coulis pomme verte et citron.

- **Dimanche 28 septembre** : Cocktail réalisé par **Martine HOLVECK**, traiteur bio «Du Panier aux couverts».

Rencontres de deux terroirs : les parcs naturels de Lorraine et Vosges du Nord.

Autour des rivières et des étangs : Bouchée de carpe frite / Filet de sandre sur une purée de persil / Les écrevisses dans leur jus, tombée de poireaux / Mousseline de brochette, sauce cressonnaise.

Sous-bois et domaines : Cassolettes de cèpes sous une croûte / Mousse aux trois racines des jardins de Stuzelbronn/ Fraîcherus maraichères aux dernières fleurs et herbes / Terrine de lentilles de la ferme d'Alteville, truite fumée et crème de raifort.

Au fond des vallées.... : La pièce de Highland servi et tranchée sur place / Confit de Highland, spaezele à la farine de châtaigne / Les mini pâtés Lorrain.

Les douceurs automnales : Mousseline de châtaignes / Quetscheschelgel, sablé à la farine d'épeautre / Délice de fromage frais au coulis de baie de sureau / Strudel aux pommes et aux mirabelles confites.

- **Samedi 4 octobre** : Dîner gastronomique imaginé par le chef **Bernard VAUSSION**, ancien chef des Cuisines de l'Elysée en collaboration avec le lycée hôtelier de Dieuze.

Mise en bouche : La tomate dans tous ses états.

Entrée : Focaccia d'artichaut aux gambas /Caviar d'aubergine et jambon de Parme.

Plat : Saltimbocca de volaille, crémeux de choux fleur au parmesan et câpres en condiment.

Dessert : Texture de citron.