

2011 « Les Élémentaires Acte II »

- Dimanche 07 et vendredi 12 août, chez les **restaurateurs de la Petite Pierre**, un menu "spécial Festival.

- Samedi 10 septembre : à l'issue du concert, grande soirée d'ouverture des "escales du goût" sur l'île de la Sarre à Fénétrange en compagnie des **hôtelières restaurateurs du Pays de Sarrebourg**.

SOUPE

*Capuccino aux herbes potagères (épeautre torréfiée façon risotto)
Emulsion de coco de Paimpo (chiar de grenouille et truffes)
Petite soupe de poisson de roche (salpicon de homard, dés de charlotte confit au curcumin)*

PLATS FROIDS

*Huitre spéciale (poireau, foie gras en gelée d'eau de mer)
La petite belon façon Romannoff
(chair de crustacé liée mayonnaise, chaud-froid de homardine, caviar de hareng)
Médaille de homard à la Parisienne (Russe et oeuf de caille farcie)
Trilogie de pralins de foie gras de canard (sésame grillé, pistache, chapelure de pain d'épices)
Bavarois Lucullus (consommé de volaille gélifié)*

PLATS CHAUDS

*Chair d'huitre en vert de laitue (julienne de primeur, beurre battu en champagne)
Dodine de caille fourrée Lucullus (Parmentier au confit de céleri)
Gigue de chevreuil en civet comme Grand'mère (Dampfnudeln)*

TABLES DE FROMAGES

TABLE DE SUCRES

- Samedi 17 septembre : lunch dînatoire sur l'île de la Sarre à Fénétrange par la **société D.A.N Traiteur**.
Vins sélectionnés et fournis par le Centre Leclerc de Sarrebourg.

*Tartare de Saint-Jacques sur sablé de parmesan, roquette et copeaux de parmesan.
Noix de Saint-Jacques sur lit de polenta au pistou et polenta.
Pralin de foie gras et tartare de tomate.*

Filet de veau cuit basse température accompagné de Parmentier à l'ancienne étuvée de jeunes poireaux et morilles.

Entremet chocolat blanc au Cointreau.

*Chocolat noir et lait.
Biscuit Joconde aux oranges confites.*

- Vendredi 30 septembre : Menu spécial festival au **restaurant de l'Ecluse 16** à Altwiller.

- Samedi 01 octobre : Menu gastronomique imaginé et réalisé par **Loïc Villemin**, chef du **restaurant Le Toya** à Faulquemont, en collaboration avec le **lycée hôtelier de Dieuze**.

*Cube libre de foie gras
Saumon fumé cuit à basse température, parfum câpre et citron
100% veau, palette de légumes racines
La pomme granny smith en déclinaison*

- Dimanche 02 octobre : Pique bio sur l'île de la Sarre à Fénétrange, par Martine Holveck, traiteur à Rauwiller.

*Le potage de potimarron et brisures de châtaignes
La poêlée de champignons du moment
Le jambon de ferme des Trois Chênes mariné et tranché sur place, servi avec des pommes de terre en papillote
La tourte vosgienne
Ballottine de pintade et compotée d'échalotes
Saumon fumé « maison »
Le coin « tartine »
Spécialités à tartiner : pâté, saucisson, rillettes, mousse de betterave...
Plateau de fromages fermier
Accompagné de gelée des prairies fleuries et de salades de saisons
Les sucrés
Tartes au fromage blanc*

- Dimanche 23 octobre : Brunch festif où les sélections de produits du terroir seront accompagnées de spécialités de Christine Ferber, Meilleur Ouvrier de France.