

2015 Italies Acte III

- **Samedi 5 septembre** : Buffet dînatoire par **Martine HOLVECK**, traiteur bio «Du Panier aux couverts».

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

- *Entrée* : Foie gras de canard mi cuit aux figues et magret fumé - Tartare de tomate - Bille de melon jaune.
Réduction de vinaigre balsamique et tuile vinaigrée.

- *Plat* : Mignon de veau à la mozarella et basilic - Cassolette de risotto aux cèpes - Petit jus au thym frais.

- *Dessert* : Harmonie mascarpone et fruits rouges. Sorbet fruits rouges - Coulis bergamotte - Café.

- **Samedi 26 septembre** : Dîner gastronomique imaginé et réalisé par le lycée hôtelier de Dieuze.

- *Mise en bouche* : Sablé et mousse parmesan, gelée d'eau de tomate et pesto, glace à l'huile d'olive.

- *Entrée* Risotto à l'encre de seiche, farci en 2 textures vinaigrette.

- *Plat* Filet de lapin, ricotta, tomate confite et anchois. Dessert Alliance du citron et de la noisette.

Cannoli à l'orange amère.

- **Samedi 3 octobre** : Menu au restaurant de la Fleur de Sel de Sarralbe.

- **Dimanche 11 octobre** : Buffet dînatoire par **Martine HOLVECK**, traiteur bio «Du Panier aux couverts».