Let’s roc: Jugend und Enthusiasmus in La Casserole

Auteur : Hervé Lévy

Date : 24 Dezember 2019

La Casserole, ein elegantes und ruhiges Schmuckkästchen in der europäischen Hauptstadt, wird von einem Duo geführt, das Jugend und Enthusiasmus vereint.

Schick und Schock. Das Restaurant, in dem Cédric Kuster seine Gäste auf perfekte Weise empfängt, ist ein kleines, feines Haus, ein Oxymoron, der die perfekte Atmosphäre eines Straßburger Restaurants beschreibt, in dem jener wirkt, der mit dem legendären Gilbert Mestrallet im Au Crocodile gearbeitet hat. Es ist eine Untertreibung, wenn man sagt, dass man sich in diesen vier Wänden wohlfühlt, in denen die Küche von Jean Roc verführt: Als Meister innovativer ultra-zeitgenössischer Verbindungen, der mit den Traditionen spielt, präsentiert der junge Küchenchef

von 27 Jahren eine sensible Karte, die sich im Laufe der Jahre verfeinert, mit einer wahren Vorliebe für das Meer, wovon ein sehr rundes Menü namens *Jod-Geschmack* zeugt. Wetten, dass 2020 das richtige Jahr für einen Stern ist... Für Weihnachten hat er sich ein Mittagsmenü in Winterfarben ausgedacht, das mit einem leckeren, perfekten Bio-Hühnerei in Begleitung einer sämigen Kartoffel-Emulsion mit Trüffel und Comté beginnt. Entsprechend ist eine gebratene Perlhuhnbrust mit ihrem Pastinaken-Püree, Champignons und einer „Sauce Poulette“ mit Foie Gras.

La Casserole, 24 rue des Juifs (Straßburg). Täglich geöffnet. Menüs von 39 bis 112€
la-casserole.fr

Zum Jahresende bietet La Casserole einen Lieferservice mit einem Menü zum Preis von 59€ pro Person an