Xmas, click & collect à La Casserole

Auteur : Hervé Lévy

Date : 17 décembre 2020

À Strasbourg, La Casserole propose un joli menu de réveillon à emporter, en attendant des jours meilleurs.

Pour Cédric Kuster, le cru 2020 des “fêtes” sera *« plus sincère et authentique. Ce ne sera pas le Noël commercial dont on a trop pris l’habitude »*, résume le responsable de La Casserole qui a imaginé, avec son chef Jean Roc, un menu à emporter en quatre temps qui s’offre encore le temps de s’offrir des détours du côté de l’amour... Entre fraîcheur iodée d’un homard bleu se pavanant sur son lit de légumes et filet de sandre très très choux et éminemment alsacien, les choses débutent à merveille. Avec ce plat signature, il s’agit également de *« soutenir symboliquement la filière choucroutière qui a subi la crise sanitaire de plein fouet »*. Élément pivot du menu, le filet de bœuf en croûte au foie gras façon Wellington est pure merveille hivernale avec ses légumes au four barbotant allègrement dans un précis jus au madère et truffe. Les débats se clôturent avec la rencontre improbable entre l’amertume racée du chocolat noir, le fruit de la

passion et la mangue, imaginée par un complice de la maison, le pâtissier Thierry Mulhaupt.

Photo de Paola Guiguou

La Casserole, 24 rue des Juifs (Strasbourg). Menu du 24/12 à 69 € (à commander sur le site ; avant cela, un menu à emporter est aussi disponible chaque samedi, 34 €)
la-casserole.fr