

2010 « Les Élémentaires Acte I »

- Samedi 07 août, chez les **restaurateurs de la Petite Pierre**, un menu "spécial Festival.
- Samedi 11 septembre, sur l'île de la Sarre à Fénétrange, un lunch dînatoire réalisé par **D.A.N Traiteur**.

*Ballotin de saumon fumé
Caquelon de St Jacques aux morilles
Légumes croquants et crème de raifort
Macarons Paris Metz et son sorbet
Café et migniardises*

- Samedi 18 septembre, au parc animalier de Sainte Croix à Rhodes, un barbecue gastronomique organisé par le **lycée hôtelier de Dieuze**.
- Dimanche 19 septembre, sur l'île de la Sarre à Fénétrange, un pique nique bio, panier garni d'une sélection de produits d'agriculture et d'élaboration biologique par **Martine Holveck**, traiteur.

LES DEGUSTATIONS AUTOMNALES

*Cuilléré de saumon mariné d'élevage biologique au gingembre frais
Petite choucroute de sandre et trompette de la mort
Salade de harengs pomme de terre et pomme fruit
Tartelette de potiron et de cèpes grillés
Petit pain de betterave rouge, farci de fromage frais persillé
Cassolette de pintade au vinaigre balsamique, graines de tournesol et de courge aux épices
Brunoise de légumes et germe de roquette
Poêlée de champignons du moment
Galette d'avoine aux carottes et à l'emmental
La soupe aux derniers légumes d'été
Le jambon du pays cuit dans le foin et tranché sur place et brochette de pomme de terre*

LE COIN PIQUE-NIQUE

*Le pâté de campagne, les rillettes de pintades, les terrines "maison"
Les mousses de légumes colorés servies avec toutes sortes de pain "maison"*

LES SUCRES

*Pommes et noisettes en papillote
Tarte maison
Chocolat "Tanaïsie"*

- Samedi 02 octobre, château de Fénétrange, dîner gastronomique imaginé par **Jean-Yves Leuranguer**, chef des cuisines du Fouquet's et du Fouquet's Palace établissements.

*Langoustine et sa gelée tremblotante
Caille, foie gras sauce caramel, caviar de figues tout en moelleux
Canette de Challans, fondant de pomme de terre, cèpes rôtis et légumes de saison
Pomme caramélisée, boule de gomme et sorbet poire aux épices de soja.*

- Vendredi 08 octobre, menu festival au restaurant de l'écluse 16 à Altwiller, préparé avec passion et originalité par le chef Jean-Yves Leroux.