



11 Février 2019

Palmarès du Gault&Millau Tour Grand EST 2019

Première sortie officielle pour Jacques Bally, le nouveau Président de Gault&Millau : la remise des 14 trophées du Gault&Millau Tour Grand EST 2019, qui s'est déroulée le lundi 11 février 2019, à la salle du Badhus à Kaysersberg (68). La cérémonie, animée par Marc Esquerre, directeur des sélections, a dévoilé le palmarès, ponctué de différents ateliers culinaires et interviews des chefs. Frédéric Doucet succède à Olivier Nasti et remporte le Gault & Millau d'or. Un événement en partenariat avec les Nouvelles Gastronomiques d'Alsace.



Jacques Bally, nouveau président du Gault&Millau ©Sandrine Kauffer-Binz

Début Janvier 2019 Côme de Cherisey a vendu l'entreprise Gault & Millau à **Jacques Bally** qui en devient le président. Face à l'assemblée de chefs réunie pour le palmarès Grand Est, il a d'abord souhaité rappeler les valeurs et les objectifs du guide.

«Nous allons nous donner les moyens de nos ambitions. Notre premier métier est le guide gastronomique, véritable sanctuaire qui sera piloté par Marc Esquerré. Le guide va donner son avis sur les restaurants, des notes, des toques et des appréciations sur les produits, les vins et les Champagnes, dans ce que j'appelle le sanctuaire philanthropique. Il n'y aura pas un guide des produits, mais ils seront valorisés à travers le digital, le développement d'une appli et des Labels qualité », souligne Jacques Bally.

Voir la vidéo de l'intervention de Jacques Bally

« Nous allons évoluer et développer au fur et à mesure. Nous allons donner une nouvelle dimension à la dotation des jeunes talents et aux Gault & Millau Tours. Nous allons donner du sens et de la croissance au Gault & Millau, mais surtout nous avons conscience d'avoir une responsabilité envers les producteurs, les agriculteurs et les consommateurs », conclut Jacques Bally.

Le palmarès Gault&Millau Tour Grand Est 2019

Gault&Millau d'Or Grand Est 2019

Lauréat : Frédéric Doucet – Restaurant Frédéric Doucet

Grand de Demain Grand Est 2019

Lauréat : Yannick Germain – Auberge Au Boeuf

Jeune Talent Grand Est 2019

Lauréat : Christopher Aubry – Le Saisonnier

Tradition d'aujourd'hui Grand Est 2019

Lauréat : Bernard Leray – La Nouvelle Auberge

Pâtissier Grand Est 2019

Lauréat : Laurent Kieny – Pâtisserie Kieny

Sommelier Grand Est 2019

Lauréat : Michaël Wagner – Restaurant 1741

Accueil Grand Est 2019

Lauréats : David Zuddas – DZ'envies

Cuisine de la mer Grand Est 2019

Lauréat : Nicolas Isnard et David le Comte – Auberge de la charme

Techniques d'Excellence Grand Est 2019

Lauréat : Philippe Zeiger – Le Pot d'étain

Transmission Grand Est 2019

Lauréat : Benoît et Alexy Fuchs – Gavroche

POP Grand Est 2019

Lauréat : Yoan Jacquet et Pierre Moiso – Le Flamme and Co

Jeune Talent Service en Salle Grand Est 2019

Lauréat : Cédric Kuster – La Casserole

Naturalité Grand Est 2019

Lauréat : Jérôme Raymond – Restaurant du Morvan

Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Pâtissier, POP), le service (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en salle), et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission).

"Pour la première étape de sa 8e saison, une fois n'est pas coutume, c'est un Bourguignon qui repart avec le plus beau trophée, celui du Gault&Millau d'Or. Sur la ravissante place de l'église de Charolles, au cœur de la Saône-et-Loire, **Frédéric Doucet** a transformé la maison familiale en un petit complexe hôtelier Relais & Châteaux avec piscine, bistrot et annexes multiples. Sa cuisine, légère et technique, met en valeur le terroir charolais avec beaucoup d'esprit", annonce **Marc Esquerré**.



Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Gault&Millau ©Sandrine Kauffer-Binz

A Danjoutin, dans le Territoire de Belfort, **Philippe Zeigler** fait reluire depuis près de 10 ans son Pot d'Étain grâce à sa cuisine habilement classique et aux bases solides. Nous lui remettons le trophée Cuisine d'Excellence.

Un trophée Cuisine de la Mer, si loin des côtes normande ou atlantique ? L'inséparable duo **Nicolas Isnard/David Le Comte** propose avant tout une cuisine de haut niveau (16/20) dans laquelle les produits de la mer, sous influences asiatique et méditerranéenne, occupent une place centrale.

Sérieux, professionnel, animé par une équipe de jeunes gens motivés, le restaurant de **Bernard Leray** n'a rien d'un bistrot de bord de route. Dans sa Nouvelle Auberge, à Wihr au Val, le chef interprète le terroir alsacien avec doigté et une certaine distance. Il repart de Kaysersberg avec le trophée Tradition d'Aujourd'hui.

Benoît Fuchs n'a pas seulement placé son Gavroche parmi les incontournables strasbourgeois. Il a aussi su transmettre sa passion de la cuisine à **Alexy**, son fils, qui pilote désormais la maison de la rue Klein après s'être formé chez les meilleurs, au Crocodile ou au Buerehiesel. Le duo reçoit le trophée Transmission.



L'Auberge du Bœuf, à Sessenheim, incarne à merveille ces maisons familiales qui, sous l'impulsion des nouvelles générations, ont su prendre le virage de la modernité sans se couper de leurs racines. Aux manettes, **Yannick Germain** propose une cuisine à la fois sophistiquée et pleine d'assurance qui mérite bien notre trophée Grand de Demain.

Yannick Germain, très ému, a rendu hommage à son équipe, son épouse, sa maman, son grand-père qui lui a "transmis son ADN" et a Jean-Marc Kieny, pour ses encouragements à rester lui-même. Sa réaction complète est [à lire ICI](#)

Christopher Aubry ne manque pas d'énergie et donne punch et jeunesse à cette ferme reconvertie, posée au bord de l'ancienne nationale Paris-Bâle. Au Saisonnier, à Roye (Haute-Saône), sa cuisine franc-comtoise à l'écoute des saisons lui vaut le trophée Jeune Talent.

Jérôme Raymond fut l'un des premiers bénéficiaires de notre Dotation pour les Jeunes Talents. Dans son Hôtel-restaurant du Morvan, à Luzy dans la Nièvre, il a su imposer sa cuisine personnelle et enthousiasmante, à la fois contemporaine et proche du produit. Nous lui décernons le trophée Naturalité.

Ils sont venus en voisins du Flamme and Co, à Kayserberg, qu'ils ont racheté il y a quelques semaines à **Olivier Nasti**. **Yoan Jacquet et Pierre Moiso** reçoivent le trophée POP qui encourage également deux jeunes entrepreneurs débordant d'enthousiasme. "Ce trophée est pour Olivier Nasti. Un mois après la reprise du Flamme and Co, nous souhaitons continuer à le faire briller, dans la qualité et dans le local." ont déclaré les deux co-lauréats.

Chacun en Alsace, et même au-delà, connaît la famille Kieny qui, depuis six générations, a placé l'hôtel de la Poste, à Riedisheim, sur la carte des plus belles tables de la région. **Laurent Kieny**, qui a fondé sa pâtisserie fin 1994, reçoit le trophée Pâtissier pour l'excellence de la gamme qu'il propose rue du Général de Gaulle, à Riedisheim.

David Zuddas fut Grand de Demain en 2004 et grimpa jusqu'à 17/20. C'était à une autre époque, à la Charme, à Prenois. Chez DZ'envies, au cœur de Dijon, il a tourné le dos à la haute cuisine (mais conserve tout de même deux belles toques) mais a surtout su créer le restaurant idéal, conjuguant plaisir, joie, simplicité et plein de bonnes choses. Nous lui remettons le trophée Accueil.

David Zuddas s'est dit "simplement heureux de faire ce métier passion et de cuisiner sans contraintes, uniquement pour faire plaisir à ses clients."

La Casserole, rue des Juifs à Strasbourg, ce n'est pas qu'une jolie cuisine qui se maintient à deux toques au gré des chefs qui s'y succèdent régulièrement. C'est aussi une équipe de salle aussi discrète que compétente, au sein de laquelle nous avons choisi de mettre en avant **Cédric Kuster**. Il rentre à Strasbourg avec le trophée Jeune Talent Service en salle.

Le jeune lauréat est revenue sur son histoire à la Casserole, "une histoire de cœur". "Nous avons souhaité y apporter de l'amour, de la fougue, décomplexer le service pour le rendre plus proche du client et changer les habitudes."

Cuisinier de formation et passionné par l'oenologie, **Michaël Wagner** est à la fois directeur et sommelier du 1741, la belle maison strasbourgeoise de **Cédric Moulot**. Passé notamment par l'Arnsbourg, Meilleur Sommelier du

Luxembourg en 2010, Michaël est autant récompensé pour ses connaissances que pour son aisance en salle. Sur scène, **Mickaël Wagner** a tenu à remercier Fabien Raux, chef du 1741 "pour la complicité tout de suite née entre [eux]" et Cédric Moulot "pour la confiance qu'il [lui] a accordée dès le départ."

Gault&Millau d'Or Grand Est 2019 Frédéric Doucet – Restaurant Frédéric Doucet 16/20 3 toques



Frédéric Doucet (à droite entre Jacques Bally et Marc Esquerré), lauréat du Gault&Millau d'Or Grand Est ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

"Sur la ravissante place de l'église à l'esprit villageois, Frédéric Doucet a métamorphosé la maison familiale en petit complexe hôtelier Relais & Châteaux avec piscine, bistrot et annexes multiples. Il a compris que l'on ne peut réussir qu'avec une équipe de premier ordre, qui donne le meilleur d'elle-même. D'où cette valeur humaine ajoutée, qui fait trop souvent défaut ailleurs. La cuisine puise ses idées dans le terroir charolais mais s'exprime avec la légèreté et la technique d'aujourd'hui. Le très beau sandre de Loire cuit avec précision est accompagné d'une audacieuse rouille bourguignonne. L'œuf meurette à ma façon" est amusant avec ses champignons de Paris râpés et son jus bien concentré. Le chèvre Charolais, associé à la délicate gelée de langoustines, a une saveur un peu intense à notre goût, peut-être faudrait-il prendre du chèvre moins longtemps affiné ? Les ris de veau croustillants aux amaranes, jus à l'amaretto, sont rehaussés d'un oignon bien taillé. La fine poulette de la cour d'Armoise, cuite avec précision en deux façons, est flanquée d'une amusante timbale de macaronis. Les saveurs délicates et l'esprit de recherche sont magnifiés par le service d'une équipe qui travaille dans une bonne humeur communicative. L'ambiance gourmande et festive est garantie jusqu'à la fin du repas avec ce joli flambage à table du baba qui connaît un grand succès. La carte des vins haut de gamme, surtout en Bourgognes, est commentée par un sommelier d'excellent conseil. On ne s'ennuie pas dans cette table à l'esprit familial touchant, située à l'écart des grands axes routiers."

Grand de Demain Grand Est 2019 Lauréat : Yannick Germain – Auberge Au Boeuf 14/20 2 Toques



Yannick Germain, avec son épouse Claudine et Jacques Bally, Président du Gault&Millau ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Sous l'impulsion de Yannick Germain, cette auberge familiale, posée à l'ombre du clocher à bulbe, s'est peu à peu métamorphosée en table chic et s'est taillée une réputation bien au-delà de la frontière. Il y a d'abord les salons coquets dignes d'un conte d'Erckmann Chatrian, dotés de vieux meubles cirés, où règne une atmosphère incroyablement apaisante. Il y a ensuite la cuisine sophistiquée d'un chef qui a l'amour des choses bien faites.

Histoire d'une truite Fario et un œuf fermier en Alsace du Nord... où la truite légèrement fumée est associée à une émulsion de pommes de terre et d'un œuf cuit dans du vinaigre Melfor, le dos de merlu poêlé associé à des coques et un peu surchargé d'un condiment au sésame ou encore le chausson de porcelet et gnocchis aux châtaignes fort gourmand. On conclut avec les noisettes du Piémont en gourmand jeu de textures ou encore le kumquat et chocolat Guanaja Finger en version croquant-fondant. La fierté des additions est justifiée par les superbes produits achetés chez les meilleurs fournisseurs. Belle cave riche de crus du Bordelais, de Bourgogne et forte en thème alsacien avec une jolie collection de Rieslings grands crus. Un demi-point de plus.

Jeune Talent Grand Est 2019 Lauréat : Christopher Aubry – Le Saisonnier 12/20 1 Toque



Christopher Aubry (au centre), lauréat du Jeune Talent Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Christopher Aubry, passé par Georges Wenger, donne punch et jeunesse à cette ferme reconvertie, posée au bord de l'ancienne nationale Paris-Bâle et signe une cuisine d'inspiration franc-comtoise à l'écoute des saisons. Crème d'asperges vertes, oeuf parfait, jambon IGP de Mangalitza et espuma de tomates basilic d'une grande fraîcheur. Pavé de lieu jaune, mousseline de chou-fleur, sauce acidulée aux pommes granny smith et cidre qui mériterait davantage de clarté. "Souriveau" cuit lentement, gourmand à souhait et accompagné d'un cubisme de pommes de terre. Tarte au citron bien faite mais pas aussi déstructurée qu'annoncée. Anne-Lise Bolot, qui a appris les bonnes manières à Genève et au Royaume Uni, dirige la salle avec rigueur, courtoisie et enthousiasme.

Tradition d'aujourd'hui Grand Est 2019 Lauréat : Bernard Leray – La Nouvelle Auberge 14/20 2 Toques



Bernard Leray a reçu le Trophée de la Tradition d'aujourd'hui ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

On s'attend à découvrir un anodin bistrot de bord de route. Il n'en est rien : c'est un vrai restaurant, sérieux, professionnel, avec des tables bien dressées et toute une équipe de jeunes gens très motivés, serviables et l'œil aux aguets. Bernard Leray interprète le terroir alsacien avec doigté et une certaine distance. Pas de terroir suivi à la lettre mais une cuisine qui s'évade vers des préparations malignes tels ces macarons de Munster ou ces canapés de Mettwurst (saucisse à tartiner alsacienne) servis en apéritif ou encore ces fleischnakas façon chou farci qui accompagnent le fin pigeon dans le menu Plaisir à 56 €. Si le thon blanc de ligne mariné huile d'olive et safran, mousse de chèvre de la chèvrerie du Londebach, glace et fenouil cru à l'huile d'olive, est d'une très grande fraîcheur, la terrine de foie gras de canard est un peu trop parfumée à notre goût, tandis que l'épais lieu jaune de ligne, girolles et salicornes, est d'une netteté incomparable. On finit en beauté avec la meringue, mousse et crémeux de différents chocolats Cluizel, craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka d'une grande richesse aromatique. Joli choix de vins au verre conseillés par Martine Leray.

Pâtissier Grand Est 2019 Lauréat : Laurent Kieny – Pâtisserie Kieny



Laurent Kieny est le Pâtissier Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Dans la famille Kieny, on est cuisinier de père en fils depuis 1850... Laurent, le seul membre de la famille à avoir choisi le métier de pâtissier, signe, aujourd'hui le Diamant Noir, une meringue cacao à la chantilly au chocolat noir, ou le Texture et son jeu autour de neuf textures de chocolat.

**Sommelier Grand Est 2019 Lauréat : Michaël Wagner – Restaurant
1741 15/20 3 Toques**



Mickaël Wagner est lauréat du Trophée du Sommelier Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Les chefs se succèdent sans que cette noble table ne perde de sa verve ni de sa qualité dans le très beau décor de salon bourgeois alsacien tiré à quatre épingles. Fabien Raux intègre très bien dans ce cadre choisi une cuisine brillante, inspirée par la région et la saison, d'une belle personnalité : filet d'anguille légèrement fumé et mousseline de poireaux, homard bleu artichaut épinard au crémant d'Alsace, veau de lait fumé minute asperges morilles gnocchi et jus corsé dans un brillant menu quatre services à 99 €. On touche, certes à prix élevé, du trois toques plein de noblesse, achevé par un joli dessert chocolat cacahuète fruits exotiques. La cave est bien constituée, le service irréprochable, discret même s'il peut encore se détendre un peu.

Accueil Grand Est 2019 Lauréats : David Zuddas – DZ'envies 14,5/20 2 Toques



David Zuddas, lauréat de l'accueil Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Tout ce qu'on aime en un seul restaurant : du plaisir, de la joie, de la simplicité dans la relation client, du naturel et le plein de bonnes choses, inventées ou connues, dans l'assiette comme dans le verre. Voilà toutes les envies comblées d'un coup dans cette salle accueillante sur la place du marché. Les formules s'adaptent à l'appétit et au budget, foie gras et coeur de saumon fumé en compression, volaille fermière de Saulon gnocchi carotte des sables et ail noir, thé matcha biquette de la Saunière et citron de Menton pour un dessert original et frais. La carte du marché du moment regorge de bons sentiments, et la cave est très bien remplie, de la région aux vastes alentours.

Cuisine de la mer Grand Est 2019 Lauréat : Nicolas Isnard et David le Comte – Auberge de la charme 16/20 3 Toques



Nicolas Isnard et David Le Comte sont récompensés du Trophée Cuisine de la Mer ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Institution locale dont la réputation n'est plus à faire, la table de Nicolas Isnard conserve ses galons et sa force de proposition. Grande demeure bourgeoise au charme intacte et toujours aussi élégant, les habitués comme les novices se retrouvent pour un voyage qui fidélise, et confirme année après année la renommée légitime du chef. Les assiettes combinent l'amour du terroir aux voyages du chef, qui vient faire une relecture parfois asiatique, parfois méridionale du produit bourguignon, avec toujours le geste et la méthode. On pourra ainsi se laisser tenter entre les quatre menus, de 38 à 105 €, avec toujours l'option accord mets et vins. Jolie cave régionale.

Techniques d'Excellence Grand Est 2019 Lauréat : Philippe Zeiger – Le Pot d'étain



Philippe Zeiger reçoit le Trophée d'Excellence Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Figure de proue des chefs du Territoire, Philippe Zeiger pratique depuis huit ans une cuisine habilement classique aux bases solides qui ne se laisse pas tenter par le jeu de la séduction facile mais qui, au contraire, se révèle d'une grande franchise. Véritable leçon de sobriété, cette cuisine ne peut pas tricher car elle donne la parole aux produits, achetés chez les meilleurs producteurs, traités par des cuissons précises et soulignés par des jus concis. On savoure la joie d'un simple homard accompagné d'une vraie bisque bien réduite comme plus personne n'en fait, un classique filet de boeuf transcendé par un jus de truffe ou encore un marbré de caille fermière des Vosges et foie gras de canard confit. Hormis les poires Geyser pochées et farcies de chocolat qui sont d'un niveau un peu inférieur, tout est goûteux et l'excellente cave, à l'affût de bons domaines, épouse parfaitement cette cuisine tricolore. Fin 2017, les Zeiger ont rénové la salle dans un style actuel mais élégant avec un joli plafond ouvragé, des tables rondes dépourvues de nappes et bien espacées, de nouveaux fauteuils contemporains tendus de jolis tissus.

**Transmission Grand Est 2019 Lauréat : Benoît et Alexy Fuchs –
Gavroche 13,5/20 2 Toques**



Benoît et Alexis Fuchs, lauréats du trophée de la Transmission Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

En retrait de la rue d'Austerlitz et de son agitation touristique, la maison des Fuchs, presque anonyme, joue les modestes. Cette table en ville, intimiste, habillée d'antracite, régale pourtant une clientèle avertie, souvent parlementaire. En cuisine c'est désormais Alexy Fuchs qui est seul aux commandes, après avoir succédé à Benoît, son père. Le trentenaire, passé notamment par le Crocodile et le Buerehiesel, montre que la transmission fonctionne bien et mène une sage cuisine contemporaine de saison et pleine de clarté. Dans le menu Gavroche à 65€, nous avons préféré l'amusante association du foie gras avec des chouchous et radis plutôt que le velouté d'asperges vertes, même si cette option végétale est revisitée par une audacieuse île flottante. Le merlu est transcendé par une cuisson admirable et accompagné de petits pois qui semblent cueillis à la minute dans le jardin. La poitrine de cochon pourtant cuite seize heures à basse température est moins fondante que ce que l'on aurait pu espérer. Comme souvent en Alsace, on finit en beauté avec le sablé à la rhubarbe en parfait équilibre entre la fraîcheur du fruit et celle de la glace au fromage blanc, sans parler de la gourmandise de la meringue présentée en tube design. En salle, l'assistance est rodée, pro et attentionnée tandis que la cave experte, qui comprend les meilleurs propriétaires de l'Hexagone, épouse parfaitement cette gastronomie de goût.

POP Grand Est 2019 Lauréat : Yoan Jacquet et Pierre Moiso – Le Flamme and Co



Yoan Jacquet et Pierre Moiso sont les lauréats 2019 du nouveau trophée Gault&Millau POP Grand Est ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Désormais unique dépositaire de la formule originelle, ce Flamme and Co cher aux Nasti perdure heureusement dans la rue principale. A l'entrée du village, une table contemporaine pleine d'idées qui surfe sur le concept flammé pour décliner des garnitures variées et intéressantes comme sur le modèle de la pizza : des classiques, des "poissons" (saint-jacques patate douce, saumon aneth...), des "viandes" (poulet aux épices, pluma ibérique fromage blanc...), des végétariennes et des sucrées, dans une ambiance de club d'initiés et de passionnés de vin autour d'une cave débordant d'imagination, à l'image de la cuisine. Olivier Nasti a vendu Flamme and Co début 2019 mais les jeunes repreneurs ont repris le flambeau en conservant l'esprit des lieux.

Jeune Talent Service en Salle Grand Est 2019 Lauréat : Cédric Kuster – La Casserole 13/20 2 Toques



Cédric Kuster est lauréat du trophée Jeune Talent Service en salle Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

L'adresse nous plaît toujours, fine expression d'un terroir sans cesse renouvelé, au gré des chefs successifs. Jean Roc poursuit dans cette voie, avec délicatesse et respect pour la région : cuisses de grenouilles morilles, en vol au vent, crème légère à l'ail des ours, écrevisses en fleischnacka, bouillon au houblon, sorbet à la bière de printemps, filet de sandre hommage à Illhauesern sauce d'une matelote, rouleau de choucroute et chou vert, quenelle farcie, nouilles ménagères, lapin Rex du Poitou râble rôti et cuisse en parmentier jeunes carottes, jus à la bière... Du beau travail qui se matérialise aussi dans les desserts (rhubarbe confite, sablé glacé gel de rhubarbe et glace réglisse) comme dans la composition des menus (intéressant déjeuner à 39 €). Carte des vins solide, misant sur les valeurs sûres dans toutes les régions, service discret et compétent.

Naturalité Grand Est 2019 Lauréat : Jérôme Raymond – Restaurant du Morvan 13/20 2 Toques



Jérôme Raymond reçoit le trophée de la Naturalité Grand Est 2019 ©Sandrine Kauffer-Binz

L'avis du Gault & Millau

Lauréat de la dotation Gault&Millau en 2014, Jérôme Raymond tient ici, au coeur du Morvan, une table agréablement contemporaine, où les traditions sont en revanche à l'honneur, dans des relectures personnelles et enthousiasmantes. Au menu, boeuf confit au sucre et au sel, betteraves crues et cuites et cubes de foie gras panés à la graine de courge, lotte en viennoise, déclinaison de carottes et émulsion à l'orange et à l'ail, filet de veau cuit basse température, beignet de ris de veau et rognon de veau braisé, macaronis panés et truffe d'été ; pour finir des figues rôties de Solliès, chocolat noir Santarem et sablé à la pistache. Bon service et cave à la hauteur.



Julien Binz et Jérôme Jaegle ont réalisé le cocktail déjeunatoire de ce Gault & Millau Tour Grand Est 2019

www.gaultmillau.fr/

RELIRE

Yannick Germain "Grand de demain" du Gault & Millau Tour Grand Est 2019

Jacques Bally : "Donner du sens et de la croissance au Gault & Millau"

Côme de Chérisey a vendu le Gault & Millau.