



12 mai 2019

KAPOUÉ TESTSRESTAURANTSSTRASBOURG

KAPOUÉ TEST N°167:

LA CASSEROLE, UNE DES MEILLEURES TABLES DE STRASBOURG ?

RESTAURANT
LA CASSEROLE
CÉDRIC KUSTER

Il existe des endroits où on veut aller depuis des années mais où finalement on va jamais car on est pressé de tester les nouveautés et au fond, on passe à côté de l'essentiel... C'est le cas du **restaurant gastronomique La Casserole** à [Strasbourg](#) ! Cela fait en effet des années que je veux y aller, mais je n'ai jamais pris le temps de le faire : Grosse erreur de ma part, car je ne savais pas à côté de quoi je passais...



Erreur corrigée il y a quelques jours, où j'ai réservé ma soirée de samedi soir pour découvrir le restaurant de **Cédric Kuster** et plus particulièrement le menu "**Découverte(s)**" composé de **7 plats et accompagné d'un verre de vin différent à chaque met** (*vins non compris dans le prix du menu*). Avant de détailler voici les amuse-bouches qu'on nous a servis tout au long du repas pour patienter des plats... Mention spéciale pour l'originalité de la **tarte flambée revisitée** (grande photo ci dessous)





ON MANGE QUOI À LA CASSEROLE ?

Comme je vous le disais plus haut, nous avons commandé un menu Découverte(s). Ce menu est servi pour la table entière. Nous étions deux, nous avons donc découvert les plats les plus fins, les uns que les autres au fur et à mesure de leurs arrivées. Je ne détaillerais pas ici les vins qui accompagnaient chaque plat mais je vous rassure tous étaient à la hauteur !

COMPOSITION DU MENU DÉCOUVERTE(S):

Le **Foie Gras** de Canard fait maison & textures de citron



Le **Saumon** Bömlo juste « flammé », déclinaison de radis au sésame, rafraîchissement au Yuzu



La Pince de « King Krab » : En médaillons rôtis et en Krabschnacka, petits légumes au bouillon et sorbet à la [bière](#) « *La Casserole* »





Le **Filet de Sandre** feuille grillée de chou vert, l'illusion d'une choucroute, crème légèrement fumée



L'Agneau de Sisteron fenouil braisé et pommes grenaille, jus infusé à la badiane



Le **plateau de Fromages** affinés fromages sélectionnés par la [maison Lorho M.O.F.\(meilleur ouvrier de France\)](#) fromager-affineur



La **Pomme Granny Smith** en finger, mariée à la coriandre



MON AVIS SUR LA CASSEROLE

Comme vous pouvez le constater, **ce menu est aussi riche dans la beauté de ses plats que dans sa variété**. Il faut le gérer comme un marathon de petits bonheurs... On prend son temps, on apprécie le vin qui va avec, on passe un bon moment et hop, on passe à la suite... Quasiment impossible de reprocher quelque chose à cet établissement et à ce menu, **c'est en effet du grand art aussi bien au niveau du service que de la qualité des plats**. C'est le genre d'endroit où tu peux aller les yeux fermés pour un moment d'exception. Certes, ce n'est pas pour tous les budgets, car **le menu est à 112 € par personne sans les vins**, mais vous ne serez pas déçu ! Bien évidemment, il existe à **La Casserole**, d'autres façons de découvrir l'endroit pour moins cher, je pense notamment au [menu déjeuner à 39 €](#). Pour rappel, le maître des lieux, Cedric Kuster, est passé par des grandes tables et accompagné de son chef **Jean Roc**, ils ont gagné le **1er prix du trophée Haerberlin** au [salon Egast](#). Donc, comptez sur eux pour vous accueillir de la meilleure des façons !

La Casserole
24 rue des Juifs
67000 STRASBOURG
03 88 36 49 68
[Page Facebook](#)