

# la gazette du Bistrot

Le vendredi 10 mai 2019

## SOIRÉE DÉGUSTATION DES PRODUITS DE SAISON

Le Bistrot Moderne vous propose le vendredi 10 mai à partir de 19h30, une soirée de découverte des produits de saison à travers un menu Terre/Mer (de 4 plats) autour de l'asperge, spécialement élaboré pour l'occasion, avec la participation de l'Oenomad pour la sélection des vins et la présence de Christophe Soudant.



(début impératif 20h30)

*Asperges d'Alsace à la Bourgeoise,  
escalope de foie gras de canard poêlée et jus de veau tranché.*

\*\*\*

*Lieu jaune confit à l'huile d'olives,  
sautée d'asperges violettes et vertes, fin velouté pour saucer.*

\*\*\*

*Blanquette de sot-l'y-laisse de volaille d'Alsace  
aux asperges et morilles en croûte de feuilletage.*

\*\*\*

*Gratin de rhubarbe et fraise, sorbet à la fraise.*

**55€ par personne (menu et Vins compris)\***

Retrouvez-nous toutes informations complémentaires sur la page Facebook de l'événement.

**RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES UNIQUEMENT sur [www.BistrotModerne.com](http://www.BistrotModerne.com)**

Retrouvez-nous toutes informations complémentaires sur la page Facebook de l'événement.  
**Pensez à réserver dès maintenant, les places sont limitées...**

\* Dans la limite des stocks disponibles.

**Bistrot  
Moderne**  
CRÉATEUR DE TRADITIONS

3 RUE DU MARAIS VERT - 67000 STRASBOURG

OUVERT le MIDI & le SOIR  
du MARDI au SAMEDI

Réservez sur notre site ou au +33 (0)3 88 232 177  
[www.BistrotModerne.com](http://www.BistrotModerne.com)

