



Terroir & Co

1^{er} Anniversaire

Cet établissement « Bistronomique » a ouvert ses portes au sein de l'hôtel Sofitel Grande Île de Strasbourg depuis un an. Cette belle adresse, à l'ambiance chic et chaleureuse, a tout pour plaire aux gastronomes et amateurs de bons produits du terroir alsacien.

Loin des lourdeurs de certains restaurants gastronomiques, en termes de service et de cadre, Terroir & Co est désireux de décomplexer la cuisine gastronomique. Vous y retrouverez une cuisine soignée, digne d'une étoile Michelin et ceci à des prix très attractifs.

Lieu de rencontre

Il fait bon se retrouver autour d'un « plat canaille » d'anthologie dans une atmosphère décontractée et bienveillante, une véritable aubaine pour gourmets, avec une carte qui s'appuie souvent sur un choix limité de plats inspirés du marché. Le chef Sébastien Schmitt sait mettre en valeur la qualité et la fraîcheur des produits de saison et met en avant le terroir alsacien, ses producteurs et leurs produits. Fort de ses expériences

acquises dans le monde entier, il souhaite, à travers un art culinaire local, surprendre les papilles et faire découvrir de nouvelles saveurs, plus étonnantes les unes que les autres. L'Alsace, sa terre de cœur, est pour lui une véritable source d'inspiration permettant d'étoffer et de parfaire ses idées pour des créations toujours plus raffinées.

Une carte aux couleurs régionales

La qualité exceptionnelle et la provenance des produits sont les atouts clefs de Terroir & Co. Le menu du jour est amené à évoluer chaque jour et la carte chaque mois afin de mettre à l'honneur les produits du terroir alsacien tout au long de l'année. Foie gras en décembre, sanglier en janvier, créations à base de pissenlits en

