



mars, asperges en mai, ou encore champignons en octobre... Les recettes respectent la saisonnalité des produits pour offrir une variété infinie de goûts et de saveurs insoupçonnés.

Les trésors de Bacchus

Le Terroir & Co propose une carte de vins exceptionnelle et remarquable à des prix épatants et très sages ! De quoi se faire plaisir... avec modération. C'est la seule carte de vins à offrir une époustouflante sélection de 51 grands crus alsaciens ! Nul doute que les grands crus, provenant tous de vigneron indépendants comme le Brand de chez François Baur, Sommerberg de chez Paul Buecher, Kastelberg de chez Guy Wach, Bruderthal de chez Neumeyer ou encore Hengst de chez Josmeyer, sauront réjouir les palais les plus exigeants...

L'élégance du lieu

Pour vivre cette expérience culinaire à l'alsacienne, Terroir & Co a voulu plonger les Strasbourgeois dans un décor élégant et lumineux dont le design a été scrupuleusement étudié. Des couleurs claires, accompagnées d'un mobilier moderne aux nuances chatoyantes, ont été consciencieusement sélectionnées par Julie Fuillet, designer de la nouvelle salle des brunchs et de la terrasse d'hiver du Sofitel Grande Île de

Strasbourg. Pour parfaire ce design harmonieux au style « Bistronomique », les hôtes profitent d'un art de la table typique de la région : la céramique, créée par Mélina Céramique.

Le bon plan

La formule du déjeuner, avec ses différentes options ou à la carte, vaut le détour... Elle est ultra compétitive avec des assiettes inspirées, bien troussées et surtout goûteuses, tels : Foie gras de canard poêlé, pain perdu et glace au maïs, du suprême de pintade en cuisson lente, purée de panais et girolles de nos forêts, du médaillon de lotte rôti, poivrons en piperade aromatisés au piment rouge fumé ou encore cette délicieuse poêlée de mirabelles et brochette de Dampfnudel.

C'est une cuisine qui nous plaît car elle ne triche pas et cultive les valeurs du bon. On y va pour déguster une cuisine inspirée, maîtrisée et créative. Le savoir-faire est là, le service et la gourmandise aussi ! ●

La Carte

Le midi :

Simple, bon & rapide

Menu du jour, 1 entrée / 1 plat / 1 dessert

~ Entrée / Plat ou Plat / Dessert à 22 €

~ ou Entrée / Plat / Dessert à 27 €

Également à la carte : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts

Le soir :

Se détendre et savourer

À la carte : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts

Terroir & Co

Sofitel Grande Île de Strasbourg

4, place Saint-Pierre Le Jeune

67000 Strasbourg

Tél. : 03 88 15 49 00

