

# LA SEMAINE CULINAIRE ISLANDAISE

À STRASBOURG

26 JAN  
05 FEV  
2023



Le poisson  
islandais à  
l'honneur dans  
**4 restaurants  
strasbourgeois**

Événement organisé dans le  
cadre de la Présidence de  
l'Islande du Comité des Ministres  
du Conseil de l'Europe



Une occasion unique de découvrir l'Islande, sa gastronomie et son poisson à Strasbourg !



### LA CASSEROLE

La Casserole, restaurant gastronomique situé au cœur de Strasbourg, propose de la cuisine française revisitée dans une ambiance feutrée et chaleureuse.

#### AU MENU

Cabillaud islandais cuit à basse température en feuille de nori, brandade et fumet crémé à l'ail noir.



### MADEMOISELLE 10

Mlle 10 est un restaurant bistronomique au cadre cosy et détendu situé au cœur du quartier Krutenau à Strasbourg.

#### AU MENU

Dos de cabillaud à l'huile d'olive-citron, risotto de quinoa rouge, crème de butternut aux épices thaï et légumes racine à l'orange.



### THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

Pub atypique à la décoration rétro, The Drunky Stork Social Club propose une cuisine éclectique, internationale et variée.

#### AU MENU

Entrée : Carpaccio de dorade d'Islande marinée, lait de tigre et mousseline de patate douce.

Plat : Aiglefin d'Islande croustillant aux herbes, écrasé de pomme de terre et poireaux, Skyr citronné et gel de pickles à l'estragon.



### POISSONNERIE CAP D'HAG

Le poissonnier Cap d'Hag à la Halle du Marché Gare, travaille déjà avec le poisson islandais pour sa qualité : eaux de pêche incomparables, pratique d'une pêche responsable, taille du poisson et bien sûr pour son goût savoureux !

#### AU MENU

Ceviche de Cabillaud de Ligne Islandais, coriandre et Combawa

Dos d'Eglefin de Ligne Islandais, croquant de noisette et épinard.

