

RESTAURANT GAVROCHE

La perle de "La Krutneau"



Situé non loin de "La Krutneau", petit village dans la ville de Strasbourg, Benoît Fuchs, épaulé par son épouse Nathalie, dirige le restaurant Gavroche depuis plus de 10 ans. Tous les matins, Benoît se rend au marché pour recueillir les plus beaux fruits et légumes frais afin de concocter avec attention de délicieux mets. Quelques années passées dans le restaurant 3 étoiles "Le Burehiesel" d'Antoine Westurman et un séjour de trois ans à Copenhague, où il collabore avec les plus grandes maisons, ont permis à ce chef aux multiples talents de découvrir divers horizons en matière de cuisine. A l'âge de 29 ans, il ouvre son propre établissement pour y étoffer tout son savoir-faire. Ici, pas de créneau spécifique, le maître queux propose une carte différente chaque jour. Assis à l'une des sept tables des lieux, vous goûterez cette cuisine à tendance gastronomique dont le foie

gras reste une des spécialités de la Maison. Cet hiver, venez ainsi déguster un Foie Gras poêlé avec raison et noix de caramel au gingembre ou encore en guise de dessert le Vacherin "minute" aux fruits de saison accompagné d'un sorbet au fromage blanc. Et pour savourer davantage... la maison vous conseille le "René Muré", vin blanc au pinot gris qui saura parfaitement accompagner le déroulement du repas !



C'est dans cette atmosphère conviviale et chaleureuse que vous apprécierez en toute quiétude cette cuisine dont les menus sont également fort appropriés pour les fêtes de fin d'année.

4, rue Klein - 67000 Strasbourg - Tél. : 03 88 36 82 89