



La Savoureuse Lettre du Comté

Spéciale Presse
Octobre 2014

Bonjour !

La semaine dernière (du 9 au 13 octobre), le **Comté** a invité les plus fins palais d'Alsace (et d'ailleurs) dans son restaurant éphémère **La Table du Comté**, installé dans le prestigieux hôtel de la Cour du Corbeau, à **Strasbourg**.

Pendant 5 jours, 12 chefs parmi les chefs (dont **Emile Jung**, **Olivier Nasti** et **Romuald Fassenet** ci-contre) se sont réunis pour sublimer le Comté à travers leur cuisine.



Nous vous proposons ainsi de retrouver les chefs participants, leurs recettes et l'ambiance de cette deuxième édition de la Table du Comté [à cette adresse](#) !

Vous trouverez également ci-dessous **3 des 23 recettes** créées spécialement à cette occasion...

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir les visuels de ces recettes en HD...

Bien à vous,

[Le Service Presse du Comté.](#)



Carpaccio de betteraves rôties au sel, huile de noisettes, noix de Saint-Jacques en croûte de Comté et curry, coulis de cresson

Une **savoureuse entrée** suggérée par Romuald Fassenet.

*[Château du Mont-Joly](#) - Sampans (Jura)
Meilleur Ouvrier de France 2004
Une étoile Michelin*



Ravioles de céleri à la truffe, homard, jus au Vin jaune et Comté

Un **exquis mariage terre-mer** signé Olivier Nasti.

*[Le Chambard](#) - Kaysersberg (Bas-Rhin)
Meilleur Ouvrier de France 2004
2 étoiles Michelin*



Blanc de pintade fermière, Comté au poivron rouge

Une **volaille fondante** proposée par le maître Emile Jung.

*Ancien chef du [Crocodile](#) - Strasbourg (Bas-Rhin)
3 étoiles Michelin*

Autour du Comté

Découvrir
Savouer
Visiter
S'informer
Le kiosque

