

LES SOIRÉES SIGNATURES DE LA BRENDELSTUB


QUAND LES BRIGADES DE TABLE DU GOURMET ET DE LA BRENDELSTUB
FUSIONNENT POUR RACONTER LE MONDE

Cinq soirées
Cinq voix
Une seule maison

Tout commence par le feu !
La première soirée inaugure le cycle avec

« QUAND LA BRAISE DEVIENT CUISINE ET LA FLAMME SIGNATURE »
VENDREDI 13 MARS 2026

Imaginée et portée par **Arthur Brendel**.
Une exploration du feu comme origine, geste fondateur et langage.

Après le feu place aux voix 
Chaque soirée un cuisinier de la Table du Gourmet
compose un menu inspiré de son pays d'origine
non pas comme une carte postale mais comme une mémoire vivante

La Belgique & Elena vendredi 20 mars

Le Brésil & Mayra vendredi 10 avril

L'Italie & Ricki vendredi 17 avril

La Pologne & Kamil vendredi 24 avril

Quatre cultures, Quatre sensibilités, une seule maison !

4 plats, Amuse-bouche et finale gourmande

Tarif unique : 55€

Une série pensée comme transmission,
voyage à travers les identités,
qui nourrissent notre cuisine au quotidien

Nombre de places limité
Sur réservation

LES SOIRÉES SIGNATURES DE LA BRENDELSTUB

QUAND LES BRIGADES DE TABLE DU GOURMET ET DE LA BRENDELSTUB
FUSIONNENT POUR RACONTER LE MONDE

13 MARS À LA BRENDELSTUB

1ère soirée à thème - Autour du feu & de la flamme

Quand la braise devient cuisine et la flamme signature

Imaginée et portée par Arthur Brendel

L'Avant goût

Betterave entière enterrée dans la cendre
servie avec de la crème capucine, Gravlax & œufs de truite

Grosses gambas sauvages fendues & flashées sur la braise
crumble de gingembre, piment, Raz el hanout, cacahuète & citron
sauce écarlate, mesclun de mon jardin

Gigue de marcassin qui tourne à la broche au miel,
chou entier cuit au four à bois & pickles de griotte
sauce Za'atar & Roïgebrageldi à la tome fondue

Les petits bonheurs réunis

Pour finale

La guimauve des braises « souvenir d'enfance »

55€

Nombre de places limité
Sur réservation

COCKTAIL 'BRAISE VIVE'

Whisky tourbé, vermouth, hydromel, jus citron, sirop gingembre, pointe piment, amer cacao 12€
*un cocktail fumé ,et flamboyant, où la chaleur des épices et la profondeur boisée
rencontrent l'éclat des agrumes pour une expérience ardente et maîtrisée*