





LA PISTA

CUCINA ITALIANA




MICHEL HUSSER

CUISINE FRANÇAISE *de chef étoilé*

01.03.2025 • 8:00 PM




MICHELIN-STARRED FRENCH CUISINE


FRANCUSKA KUHINJA SA ZVEZDAMA




Avec 40 ans d'expérience dans mon restaurant étoilé Michelin, j'ai été formé à Strasbourg et j'ai travaillé aux côtés de Paul Haerberlin et Alain Senderens. J'ai succédé à mon père au restaurant Le Cerf en Alsace, maintenant ses étoiles Michelin depuis 1936. Ma cuisine a conservé deux étoiles pendant 20 ans. J'ai été nommé jeune chef prometteur dans les années 90, j'ai remporté Iron Chef en 2001 et j'ai reçu le prix Bernard Loiseau en 2016. Mes voyages au Japon, au Canada, aux États-Unis et au-delà inspirent ma cuisine de saison, axée sur le terroir et combinant la précision des saveurs avec le raffinement de la gastronomie française.



With 40 years of experience in my Michelin-starred restaurant, I trained in Strasbourg and worked alongside Paul Haerberlin and Alain Senderens. I took over Le Cerf in Alsace from my father, upholding its Michelin stars since 1936. My cuisine has held two stars for over 20 years. In the 1990s, I was named a promising young chef, won Iron Chef in 2001, and received the Bernard Loiseau Award in 2016. My travels to Japan, Canada, the United States, and beyond have shaped my seasonal cuisine, rooted in terroir, where precision of flavor meets the refinement of French gastronomy.



Sa 40 godina iskustva u visokoj gastronomiji, svoje kulinarsko obrazovanje stekao sam u Strazburu, gde sam imao privilegiju da učim i radim uz velikane poput Paula Haerberlina i Alaina Senderensa. Nasledio sam oca u restoranu Le Cerf u Alzasu, koji neprekidno nosi Michelinovu zvezdicu još od 1936. godine, a moja kuhinja je više od dve decenije bila ovenčana sa dve Michelinove zvezdice. Tokom devedesetih donela mi je i titulu najperspektivnijeg mladog šefa kuhinje. Godine 2001. pobedio sam na takmičenju Iron Chef, a 2016. dobio sam i prestižnu nagradu Bernard Loiseau. Inspiraciju crpim iz svojih putovanja u Japan, Kanadu, Sjedinjene Američke Države i širom sveta, gde sam oblikovao svoju kulinarssku filozofiju koja ističe sezonske sastojke i terroir, kombinujući preciznost ukusa sa elegancijom francuske gastronomije.





MENU



Tartare de daurade, marinade « comme des maatjes (hareng) »


Fleurette à l'aneth et au raifort

Tartare of sea bass, "maatjes-style" herring marinade

Fleurette with dill and horseradish

Tartar od brancina, marinada „kao haringe (maatjes)“


Floreta sa mirodijom i hrenom



Fleischnecke (roulades de pâtes en forme d'escargot) aux cèpes, bouillon de truffes noires

Fleischnecke (pasta roulades shaped like snails) with porcini mushrooms, black truffle broth


*Fleischnecke (rolat od testenine u obliku puža) sa vrganjima,
bujon od crnih tartufa*



Foie gras de canard mariné au Gewurztraminer, chutney de fruits façon Baerewecke

Duck foie gras marinated in Gewurztraminer, served with berry chutney in the style of Baerewecke


*Foie gras od pačje džigerice mariniran u Gewurztramineru, sa
chutneyjem od bobičastog voća na Baerewecke način*



Dos de sandre rôti sur la peau, paysanne de légumes d'hiver parfumée au Riesling, pistou de persil, riz croustillant

Roasted pike-perch fillet with crispy skin, winter vegetable stew flavored with Riesling, parsley pistou, and crispy rice


*Pečeni filet smuda sa kožom, zimsko povrće sa aromom
rizlinga, pistou od peršuna, hrskavi pirinač*



Noisettes de faon au Pinot Noir et aux myrtilles sauvages, risotto de céleri-rave et gratin dauphinois

Roe deer medallions with Pinot Noir and wild blueberries, celeriac risotto, and gratin dauphinois

*Medaljoni od srndaća u Pinot Noiru sa divljim borovnicama,
risoto od celerove krtole i gratin dauphinois*



Soufflé au fromage blanc caramélisé, soupe de fruits exotiques infusée à la menthe fraîche

Caramelized white cheese soufflé with exotic fruit soup infused with fresh mint

*Karamelizovani sufle od belog sira sa supom
od egzotičnog voća, infuzijom sveže nane*

