



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 Haeberlin 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.



Sa 40 godina iskustva u visokoj gastronomiji, svoje kulinarsko obrazovanje stekao sam u Strazburu, gde sam imao privilegiju da učim i radim uz velike poput Paula Haeberlina 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 kulinarsku filozofiju koja ističe sezonske sastojke i terroir, kombinujući preciznost ukusa sa elegancijom francuske gastronomije.



MENU

AMUSE-BOUCHE

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

Fleurette à l'aneth et au raifort

Tartar od brancina

Floreta sa mirodijom i renom

ENTRÉES • PREDJELA

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

**Fleischnecke sa vrganjima,
bujon od crnih tartufa**

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

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

PLATS • GLAVNA JELA

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

**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**

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

DESSERT • DEZERT

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

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