



CHAMBARD

LE HAMEAU DU CHAMBARD D'OLIVIER NASTI DÉVOILE UN NOUVEL ESPACE GOURMAND : LE SALON

Le Hameau du Chambard, qui réunit l'ensemble des expressions d'Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France, dévoile son nouvel espace gourmand : Le Salon. Ce lieu de vie convivial, ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h, invite aussi bien les hôtes de l'hôtel que les curieux de passage. On y déguste les créations sucrées du Chef pâtissier Jordan Gasco, à l'unité ou autour d'un tea time expérientiel, ainsi qu'une carte salée exclusive par la Maison Kaviari.

LA MARCHE GOURMANDE DU CHAMBARD : L'INCONTOURNABLE TEA TIME ALSACIEN

Dans ce nouvel écrin gourmand, le Chef Olivier Nasti confie au Chef pâtissier Jordan Gasco et au Chef sommelier Jean-Baptiste Klein la mise en place d'un tea time d'exception. Jordan Gasco propose des douceurs sucrées, tandis que Jean-Baptiste Klein fait voyager les sens avec une sélection de plus de 50 thés du monde et des jus locaux bio savoureux.

Par son intitulé, le tea time rend hommage aux célèbres marches gourmandes d'Alsace, ces randonnées à travers champs et vignes où chaque étape invite à découvrir une spécialité culinaire locale. À travers cette balade gourmande, confortablement installé dans le Salon du Chambard, le Chef et ses équipes proposent une immersion totale dans leur univers unique et authentique.





MARCHE GOURMANDE EN 9 ÉTAPES 70€

- **Le Fleischschnacka de bœuf**, jus réduit
- **La Dampfnudle**, petit pois, purée ziste citron Meyer, œufs de truite
- **L'Asperge blanche d'Alsace**, vinaigrette clémentine et sarriette, jambon de cerf râpé
- **La Rhubarbe**, mousse légère fromage blanc et poivre de Tasmanie
- **La Cannelle feuilletée**, mousse façon Linzer
- **Le Baba bouchon comme un pain d'épices**, crème fleurette à la cire d'abeille
- **Le Biscuit moelleux à la vanille de Madagascar**, praliné noisettes et caramel mou
- **La Pomme façon Tatin**, caramel de cidre et ganache vanille
- **La Fraise comme une île flottante**, rafraîchie à l'huile de tagète

Servi avec une boisson fraîche ou chaude

Cette offre est composée de produits de saison, issus des cueillettes locales, ce qui entraîne une modification régulièrement de sa composition.

Le Tea Time est disponible également en 6 étapes au tarif de 55€

DES PÂTISSERIES À DÉCOUVRIR SUR PLACE OU À EMPORTER

L'harmonie entre la qualité des produits et le talent de l'artiste transforme chaque pâtisserie en un véritable moment de plaisir. Avec des touches subtiles qui rappellent les souvenirs d'enfance, ses desserts mêlent élégance et légèreté, laissant une impression inoubliable.

Parmi elles, le dessert 100% vanille de Tahiti, l'incontournable Linzer Torte à la framboise, parfumée à la cannelle de Ceylan, la tarte aux fraises d'Alsace sublimée par une note de sureau ainsi qu'une crème diplomate à la vanille, le Manala aux douces saveurs de pain d'épices, fourré d'un riz au lait à la vanille et d'un praliné au pain de campagne, le tout rafraîchi par une marmelade d'agrumes...Les desserts et créations de saison se savourent sans modération sur place, du mercredi au dimanche.





Informations Pratiques

Le Salon

9-13, rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h.

Tea time servi du mercredi au dimanche de 13h30 à 16h30 sur réservation.

www.lechambard.fr/fr/salon-de-the-kaysersberg