

TARTINERIE « Fenouil »

RUE TRAVERSESETTE

Stéphane STROBL est tout d'abord un adepte du plaisir de la table, soucieux de manger bon et curieux de découvrir de nouveaux mariages culinaires.

Stéphane est installé sur les terrasses du Larzac à St André de Sangonis

Artisan dans l'âme, il invente au quotidien de nouvelles saveurs en associant légumes, fruits et fleurs (souvent de façon surprenante !).

La conserverie artisanale Rue Traversette est née de cette passion et de la soif de découverte et de renouveau culinaire.

Composition : Fenouil, Noix de Cajou, amandes, ail...

Service : tartiné sur du pain au sésame, sur une chips épaisse de radis noir cru...
Accompagne des poissons grillés...

Accord : sur un vin blanc sec du Lubéron, de Provence...

