

Il y a quelques semaines, on vous emmenait découvrir une table gastronomique exceptionnelle : le restaurant étoilé l'Auberge au Boeuf, situé à Sessenheim. Aujourd'hui, on y retourne pour rencontrer son petit frère, Le Stammtisch. À la carte : une cuisine plus accessible et une ambiance décontractée, entre raffinement et gourmandise.

L'Auberge au Boeuf, c'est cette adresse gastronomique située à une trentaine de minutes de Strasbourg. Dans ce bâtiment historique au cachet exceptionnel, quatre générations de restaurateurs/trices se sont succédé, en salle et derrière les fourneaux, pour proposer le meilleur de la cuisine française et régionale.



sur le même sujet :

Auberge, resto étoilé et Stammtisch : l'Auberge au Boeuf, un lieu d'exception proche de Strasbourg



BASTIEN PIETRONAVE
23 NOV. 2023

Aujourd'hui, c'est le chef étoilé Yannick Germain qui est aux commandes du restaurant avec son équipe, toujours prête à relever les challenges. Et justement, depuis 2019, l'un des défis a été d'imaginer et créer Le Stammtisch, une table conviviale et chaleureuse inspirée par le grand-père du chef, monsieur Wolfgang Sautter.

Une Stammtisch à l'alsacienne version gastronomique

Stammtisch, c'est le nom que l'on donne à ces grandes tables de bois réservées aux habitué(e)s dans les restaurants alsaciens.

Traditionnellement, les convives s'y retrouvent, trinquent et mangent dans la chaleur réconfortante d'une auberge ou d'une winstub.



© Bastien Pietronave / Pokaa

À Sessenheim, Yannick Germain a voulu revisiter ces tablées traditionnelles en proposant un second établissement, comme une extension de la table familiale historique. Davantage désinhiber et plus abordable, on y retrouve toutes les qualités de la cuisine gastronomique du chef et de sa brigade.

Sur une grande table unique d'une quinzaine de couverts, les convives s'installent. Ils se connaissent, parfois, mais mangent ensemble dans un décor léché qui fait la part belle au travail des artisan(e)s locaux/les.

Dans les assiettes, **on retrouve une cuisine authentique et généreuse**, toujours élaborée avec les meilleurs produits de nos régions. **Les plats sont parfois tintés d'inspirations plus lointaines.**

Le restaurant propose plusieurs plats à la carte, comme des ribs, de la côte de bœuf, du foie de veau à l'échalote ou même du filet de perche, **mais également des formules déjeuner** (plat + dessert à 28 euros).



© Bastien Piotronavo / Pokaa

Et si vous souhaitez vous faire plaisir, il existe non seulement Le Stammtisch et la table gastronomique, où l'on peut manger midi et soir, mais **l'établissement dispose également de 4 chambres suites de grand standing** (dont la nuitée commence à 155€ en semaine).

Mais ce n'est pas tout !



© Bastien Piotronavo / Pokaa

Des idées cadeaux originaux à l'approche des fêtes

Pour les fêtes de fin d'année qui approchent à grands pas, **Laure Flesch** et **Yannick Germain** ont imaginé un calendrier de l'Avent proposé à seulement 50 exemplaires. D'une valeur de 260 euros, il contient 24 spécialités gastronomiques exceptionnelles composées par le chef ou par des petit(e)s producteurs/trices.

Des assaisonnements spéciaux, des confitures, un cadeau spécial pour le 24 au soir, des produits nobles salés et des douceurs sucrées : **en tout plus de 2,4 kilos de marchandise sont à découvrir.**

On ne vous en dit pas plus, mais ce calendrier et sa caisse en bois sont déjà un joli cadeau à offrir ou à s'offrir avant l'heure !



Et en parlant de cadeaux, l'équipe de l'Auberge au Boeuf propose également des offres spéciales et des coffrets cadeaux pour des expériences gastronomiques et hôtelières qui sortent vraiment du lot.

On a testé, et on peut vous dire que le rapport qualité-prix est assez bluffant, surtout pour les nuitées dédiées à deux personnes, avec des petit-déjeuners incroyables.

Les petits et les gros +

- Le **Stammtisch** est un établissement à part entière, plus abordable, mais aussi plus convivial où l'on peut venir prendre son temps avec des plats à la carte, ou manger sur le pouce avec le menu de la semaine
- Comme pour la table gastronomique et les salons situés juste à coté, le décor est vraiment réussi. Avec **cette magnifique table en bois, cette cave à vin vitrée et ses décorations artisanales uniques**, le restaurant possède un vrai cachet
- Le choix du vin qui nous a été proposé était très judicieux, et toute l'équipe met vraiment à l'aise sans en faire des tonnes, c'est un vrai + dans ce genre d'établissement
- **Le calendrier de l'Avent donne vraiment envie**, encore plus lorsque l'on sait ce qu'il y a dedans
- De nombreuses expériences (chambres d'hôtes, nuitées et dîners spéciaux) sont proposées, on vous conseille d'aller **faire un tour sur le site, avant Noël, en cliquant [ici](#) !**

ÉTABLISSEMENT

L'Auberge au Boeuf et Le Stammtisch

OÙ ?

1 rue de l'Église, 67770 Sessenheim

QUOI ?

Restaurants

QUAND ?

23 Nov. 2023

PLUS D'INFOS ?

- ✓ [Le site de L'Auberge au Boeuf](#)
- ✓ [Le site du restaurant Le Stammtisch](#)
- ✓ [Les boîtes cadeaux](#)
- ✓ [Le calendrier de l'Avent](#)

Le numéro commun des deux établissements : 03 88 86 97 14