

<http://www.pokaa.fr/on-est-alle-faire-un-tour-au-marche-de-noel-dobernai-et-cetait-styaaaay/>

L'Osmose, une cuisine sensible

Pas le temps de niaiser, le temps passe et on a faim ! Direction l'Osmose, un restaurant « bistrannique » ouvert cette année.

Le restaurant propose une cuisine toute en finesse, dans le mariage du sucré et du salé et surtout dans le travail des textures. On s'est régalé du début à la fin !

Un **big up** énorme à l'entrée; purée de carotte, fruit de la passion et cabillaud, ainsi qu'au parmentier de canard revisité et onctueux. Certainement la meilleure purée de carotte que j'ai mangé de toute ma vie, le mariage avec la passion était parfait.

Le menu proposé à 29 euros, comporte l'entrée, le plat et le dessert. Je ne peux que vous conseiller d'y faire un tour si vous êtes du côté d'Obernai, vous ne serez pas déçus.

