



7 rue des Cigognes • 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23 • restaurant@julienbinz.com
www.restaurantjulienbinz.com

Ammerschwihr le 2 août 2018

Communiqué de presse

Julien Binz lance le menu Binz'tronome

Lancé le 2 août 2018, le nouveau menu du Binz'tronome signé par Julien Binz, 1 étoile au Guide Michelin et 3 Toques au Gault & Millau, est proposé tous les jours et pour TOUS*.

« Nous sommes membres des **Etoiles d'Alsace** et nous proposons les formules Seniors et les formules Jeunes® (+ de 65 ans et moins de 35 ans, valables de novembre à avril), explique le chef. « Nous avons souhaité étendre l'offre dans la durée et au plus grand nombre, sans condition d'âge ».

Nous avons créé le menu du Binz'tronome qui est disponible pour tous, toute l'année et proposé à 78€/personne comprenant 4 plats et toutes boissons incluses.

Le Binz'tronome change au gré des saisons et sera composé d'une surprise du chef. « Seuls 3 plats sur 4, seront connus à l'avance, le dernier est une surprise » souligne Julien Binz. « *L'attention du chef* est très appréciée par nos clients, et les retours sont excellents », précise le Maître Cuisinier de France. Le menu Binz'tronome est composé : Les mignardises salées, l'amuse-bouche, l'entrée, l'attention du chef, le plat, le dessert, et les mignardises sucrées, mais aussi un l'apéritif, 3 verres de vins sélectionnés, l'eau et le café.*

A propos

Immergé dans le milieu de la restauration Alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, s'est formé chez Philippe Gaertner, Antoine Westermann et fut l'ancien second de Marc Haerberlin à l'auberge de l'III à Illhaeusern. En mai 2010, il devient chef du Rendez-Vous de Chasse, à Colmar et décroche sa première Etoile Michelin en 2012. En décembre 2015, il ouvre le restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr avec Sandrine Kauffer et obtient, pour la seconde fois, une étoile au guide Michelin en 2017, avec des plats tels le homard au bouillon de gruyère les escargots du val d'Orbey au jus de persil, le damier de sardines ou la sphère en chocolat.



Restaurant JULIEN BINZ

7 rue des cigognes 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23

<http://www.restaurantjulienbinz.com/>
restaurant@julienbinz.com