

AMOJAGE



التخاطب بالذهب...

تختلف - طائرات وصولاً إلى بياضات الأظفار والأكسسوارات الصفراء وديامانت الترس، كل ابتكار مستوح من أصناف طهيها ويخفق للمعايير شديدة الإلتزام في القومية

Volontarisme
Paris 8^e
100 rue de Fontenay Saint-Hippolyte
Tél. 01 47 42 79 19
Paris 1^{er}, 234 rue de Rivoli
Tél. 01 42 86 82 81

فر الحذوق
« فرست - بيكر » هي « ٣ » لأنها أجواء جديدة وبأريسية جداً يشجعها لنا مطعم فنقل « دي وسكين باريس » في الواقع، يقدم الطعم كل أحد من الثانية عشرة طهراً حتى الثالثة والرصف، عصره، سرانجه، جيداً، هي « ١٧ » (بوقه برانش للشهور « فرزام ») فحسب الأضلاع الكلاسيكية المعروفة إنما ليساً لتوليفاً أديفاه شتتة من منتجات ودم اختارها لاختلاف من نوعية « دافوا الدالية الجيدة ومنتجها لجمع الإنسان يطالع الأثر وشجاعتها أن يشاروا الصيغة للمبتكرة « بيتركي، كوشل، أم، ديادير، اللؤلؤة من جلد هوروة في حديقة « تيلاري » ورفقة حيز، وتبعها برانش لواءه لطباق

أجواء ريفية في مطعم فنقل « سر »
منذ افتتاحه قبل بضع سنوات، يستقبل فنقل « سر » زبائن مستعدين ولقاء تحت سحر التذكير الصيغة والمزاج التي يحمل تلويع الصيغتين المعماريان فومل فديالينك ولما كان فنقل قد اكتسب سمعة جوده فطعمه يستحق ليساً الزيادة لأنه يقدم مطبخاً ذا نكهات وجمالية جوية بالمعكرونة ومنتج بشعة ليا، تكتشفه لائحة لمدى ذات، مذاقاً رسمياً يستشرفه غايو الصلاطين على طريقة « ميلان » مع طيب السلطة الموسمية وورقة الخلد مع فلفل باسيليته، في مزيج رائع من لدم الفجل القشوي، وتذوقه الفطاطم السيلولة مع عصير حامض الليمون ولما كانت على نموة من لدم، يمكنك تذوق الفانيلج الساج الفريح أو أيضاً لبريق كلاسيتية شامخة جداً مثل كتب ستوريش بالحدود الجبلية.

كلايبريزير كعاصم بـ « سر »
٦٥ / ٥٠ يورو
Hotel de Sers
Paris 8^e, 41 avenue Pierre 1^{er} de Serbie
Tél. 01 53 23 75 75

« لا كون جارمين » في « ميلان ألبويه، تستخرج من الفولونج
« لا كون جارمين » في فنقل « ميلان ألبويه، الذي يتفكر « ملاناً حليها من الكسوة في كتب باريس - وتكلمه كرمه علماء خضراء ومطالقات « سر » - بعد فتح أبوابه ويعدونا هذا الربيع إلى رحلة مغسولة الفطاطم تتخللها مسطحات غشوية بالآلوان وحلقات بيضاء كجذبات إلى جانب الأضلاع الكلاسيكية في لائحة الطعام، بهرنا كبر الطهارة ودمان مودرن إلى اكتشاف إسبانيا والمغرب وكورسيكا وإيطاليا واليونان وليبنان... فنقلح إسبانيا الرقة مع الفانوسين القشوي لبريق بالديابولا، والفانيلج الأسير تصف المصنوع مع سوفر على طريقة « ديالو أن بطل « بيتر » وترتية لدم النمل مع سلطنة السبريكا، الكافورنية، إنها تجربة في فنقل، تتجدد كل ظهر مع رحلة إلى خارج حدودنا قد نودو قصورة جيد

Hotel Pierre Ardèche
Paris 8^e, 25 avenue Montaigne
Tél. 01 53 67 66 02

Un air de printemps au restaurant de l'hôtel de Sers

Ouvert il y a quelques années, l'hôtel de Sers a depuis été adopté par une belle clientèle tombée sous le charme d'une décoration sobre et design voulue par l'architecte Thomas Vidalenc. Si l'hôtel a donc acquis une belle renommée, son restaurant vaut en lui-même une visite car il propose une cuisine à la saveur et à l'esthétisme digne du décor ! Depuis quelques jours, on peut y découvrir une nouvelle carte aux accents printaniers avec, en vedettes, un gâteau de crabe "façon Maryland" et son mesclun de salade, vinaigrette au piment d'Espelette bien de saison ou encore un superbe carré d'agneau rôti, risotto à la tomate séchée et son jus au thym citron. Pour une pause plus rapide, on appréciera les tartes fines salées ou encore de très réussis classiques du genre comme le club sandwich « poulet bacon » ou le cheeseburger « de Sers ».

50 / 65 €
41, avenue Pierre 1^{er} de Serbie
Paris 8^{ème}
Tél. : +33 (0)1 53 23 75 75