

ВЫСОКИЙ СТИЛЬ



В новом парижском гастрономическом ресторане Le Bien Aime гость чувствует себя словно на приеме у Людовика XV в Версале. Декор заведения представляет собой удачную стилизацию версальских дворцовых интерьеров. Блюда, подаваемые здесь дарят настоящий праздник высокой французской кухни.



Le Bien Aime расположен на тихой улочке Анжу (rue d'Anjou) между Фобур Сент-Оноре (Faubourg Saint-Honoré) и кварталом площади Мадлен. Позолота, картины, хрустальные люстры, бронзовые канделябры- все эти детали интерьера ресторана не бутафорские, а аутентичные вещи с прекрасной реставрацией. Кстати и декор заведения создавали специалисты, работающие над реставрацией Версальского дворца, поэтому в обстановке нет фальши.



Кухней заведует шеф-повар Рижис Версо (Régis Versieux), ранее работавший с легендарным Жозелем Робюшоном.



В меню французские изыски : на закуску фуа-гра с апельсином и шоколадом, зеленая спаржа с колонната, затем тающий во рту бретонский омар в собственном соку, курица по-бресски, сибас, ассортимент сыров от дома Quatrehomme и многое другое. Десерт на выбор из пяти наименований: шоколадный, фруктовый, с суфле и мороженым и т. д. Завершающий аккорд — это ассортимент вкуснейших мини-пирожных с ароматным кофе или чаем.



Le Bien Aime будто бы создан для гурманов — романтиков, влюбленных во Францию и ее прекрасные традиции.



Адрес ресторана Le Bien Aime :
5, rue de Surène 75008 Paris, France
www.le-bien-aime.com

<http://www.onlypersonalchoice.com/paris-news/luxuryexperience/LeBienAime-15>