



OÙ MANGER
[Restaurant] L'Aparté – Genève

ANDREA
17 OCTOBRE 2016
#GENÈVE, #HÔTEL ROYAL, #LAPARTE,
#RESTAURANT

SHARE THIS:

LIKE THIS:
4 bloggers like this.

L'an dernier, je vous avais déjà parlé du **restaurant Le Duo**, situé dans l'enceinte de l'hôtel Royal, sis à la rue de Lausanne à Genève et je vous en louais ses mérites. Il se trouve que depuis le mois de septembre, le restaurant Le Duo s'appelle maintenant Le Bistro. Rien n'a changé, le chef Armel Bedouet et sa note de 15/20 au Gault & Millau sont toujours là ainsi que ses bons petits plats.

Il y a néanmoins une nouveauté. Depuis maintenant deux semaines, L'Aparté a fait son arrivée.



L'Aparté c'est un restaurant « sur mesure », celui que vous pouvez réserver pour 12 convives au maximum et qui pour l'occasion sera privatisé. C'est un lieu qui se veut « à part » afin d'offrir une relation privilégiée entre le client et le Chef Armel Bedouet. Un décor minimaliste et une ambiance intime où le Chef accueille personnellement ses convives afin d'interagir avec eux et leur parler d'avantage sur le produit qui est au cœur de l'assiette.



Selon les choix du client (que vous soyez omnivore, végétarien, allergique ou même vegan), ses goûts et les arrivages du jour et de la saison, un menu sera créé tout spécialement pour vous.

Me trouver :



Instagram



Catégories

Choisir une catégorie

Archives

Choisir un mois

Abonnez-vous !

Entrez votre adresse mail pour suivre ce blog et recevoir des notifications de nouveaux articles par mail.

Join 4 259 other followers

Enter your email address

SUIVRE



J'ai eu la chance de profiter de ce lieu l'espace d'une soirée et voici le menu qui nous avait été spécialement concocté :

Tartine de féra façon Gravelax et son cigare de homard
croustillant

~*~

Salpicon de homard au citron limequat

~*~

Demi-homard bleu en salade de lanières de courgettes, vinaigrette
confite de gingembre

~*~

Ravioles en consommé clair au poivre sauvage Madagascar

~*~

Tronçon en marinière, croustilles d'Agria d'Yverdon, sauce corail

~*~

Pince à la nage, mousseux cardamome vert

~*~

Figues noires en rosace et chutney

Voici quelques photos qui vous aideront, je l'espère, à vous mettre
Peau à la bouche :





Une soirée « tout homard », délicieuse et originale que je ne saurais que vous conseiller pour un événement spécial pour un soir en famille ou ami.

Les prix n'étant pas figés (tout dépend du menu, du nombre de convive, etc.) il est donc « négociable ». Pour ce faire, il suffit de contacter le restaurant.

L'Aparté | Rue de Lausanne 41-43 | 1201 Genève | +41 22 906 14 14 | [site internet](#).