

HOMARD EN APPARTÉ!

L'Aperté-Hôtel Royal

\$\$\$\$\$

Rue Jean-Dassier 8, 1201 Genève, Suisse - Voir la fiche de l'établissement
+41 22 909 81 11 - <http://www.hotelroyalgeneva.com/restaurants-bar/aparte/>
Idéal pour : Un déjeuner ou un diner gastronomique dans l'intimité de ce petit espace créer rien que pour vous

SERVICE: ★★★★★

CUISINE: ★★★★★

DECOR: ★★★★★

AMBIANCE: ★★★★★

NOTE FINALE: ★★★★★



Depuis Septembre, c'est un restaurant rénové, épuré et moderne qui vous accueille à L'Hôtel Royal à deux pas de la gare Cornavin.

Ainsi donc (l') **Aperté** succède au célèbre **Duo** (noté 15 sur 20 par le guide Gault & Millau)

Son talentueux chef **Armel Bedouet** vous y propose des repas intimistes (20 convives maximum), des histoires gastronomiques où le chef va à la rencontre de ses convives en s'exprimant à travers ses produits coups de cœur.

« Lorsque mes clients se rendent au restaurant, ils recherchent davantage qu'un plat ; ils veulent vivre une expérience, note le Chef Armel Bedouet. Je souhaite les recevoir personnellement et partager ma passion avec eux. »

« Soucieux d'aller au-delà des attentes et de nous renouveler sans cesse, nous avons créé un univers à part, où nos clients peuvent interagir avec le Chef et en savoir d'avantage sur le produit qui est au cœur de l'assiette, explique André Cheminade, directeur de l'hôtel Royal Manotel. L'Aperté, comme son nom l'indique, invite à un dialogue avec le Chef.»



Crédit Photos Manotel Group

L'Aperté se veut un lieu « à part », un moment suspendu, une relation privilégiée entre le chef et ses convives.

« La simplicité est le maître-mot, note Armel Bedouet. J'accueille mes hôtes, les accompagne dans leur choix selon leurs goûts, mes inspirations et la saison. »

J'ai eu la chance d'être convier à un diner exceptionnel travaillé par le chef autour du Homard:

Je dois signaler que j'ai été conviée par Caroline Boesch à venir découvrir les nouveautés gastronomiques de l'Aperté. Merci à elle, au chef Bedouet et son équipe pour leur accueil et leur amabilité.

J'ai essayé, autant que faire se peut, de faire preuve d'objectivité dans l'article qui suit. Mon objectif étant avant tout de vous faire partager mes belles expériences culinaires et de vous faire un peu rêver aussi. Mon avis reste personnel mais j'ai envie de croire qu'il vous intéresse.

Voici en image le résultat de cette proposition en 7 actes :

RECHERCHER

Tapez votre recherche ici...

- À PROPOS -

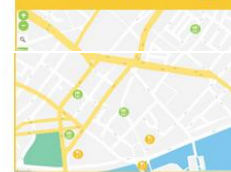


DANS MEGROS MAGAZINE

A PROPOS

CONTACT

AUTOUR DE MOI



- NEWSLETTER -

Nom

E-mail *

JE M'ABONNE!

-- GALERIE PHOTO --



AVEC LAFOURCHETTE.CH DU 3 AU 16 NOVEMBRE
octobre 27, 2016

SOYEZ SUCRÉ!
octobre 24, 2016

5 BONNES RAISONS DE SÉJOURNER AU MONTREUX PALACE
octobre 18, 2016

- DERNIERS RESTAURANTS -

L'APARTÉ-HÔTEL ROYAL
octobre 26, 2016



SUCRE A SWEET BOUTIQUE
octobre 24, 2016



HÔTEL ROYAL SAVOY LAUSANNE
octobre 8, 2016



HÔTEL W VERBIER
septembre 15, 2016



HÔTEL MÉTROPOLE GENEVA
septembre 8, 2016

TOUS LES RESTAURANTS



Tartine de féra façon Graveras 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



LES PETITS ++ :

Un restaurant miniature, ou le chef est proche de vous

LES PETITS -- :

Si le cadre de l'Aparté est plutôt exceptionnel, l'hôtel Royal lui mériterait une véritable rénovation....

Partager cet article sur :

