

APPLE DAILY - NOVEMBER 2014



■餐廳前身是八百多年的修道院，樓底高而幽雅，草廳得來又帶點靈氣。



■餐廳前身為修道院，格外典雅脫俗。



■Emmanuel Hébrard於2010年加入餐廳，即令餐廳登上星級之列。

以創意改良當地傳統菜

以為在如此美景，收費一定貴得嚇人，怎料9道菜的套餐才95歐羅，再一次證明布根地定價的可愛非偶然。主廚Emmanuel Hébrard奉行的也是表現本地食材的味道，他大部份的食材都是從當地最大城市Dijon的市場以及其他手工食材供應商購入，以傳統的菜式為藍本，加上點點心思和改良，就成了他的菜式風格。舉個例子，牛油不外就是牛油，Emmanuel卻在牛油內加入了布根地的紅酒和莓，令牛油變成好看的粉紅色之餘，塗在麵包上還有淡淡的酒香。又好像一道雞蛋，平常布根地家常做法是把蛋焗至流心，加上紅酒汁，但他的卻複雜得多，中間同樣是流心的蛋黃沒錯，外面卻不是蛋白，而是一層cotta cream梳乎厘，伴碟的是當地各式各樣的野菌，香氣四溢，令人難忘。其他菜式同樣出色，魚的滑、鴨胸的香、甜品的美，無一出錯。特別在只要另加80歐羅，侍酒師便會為你的菜式配上7杯布根地出產的葡萄酒，讓你可以把美食和美酒，合二為一。



忌廉芝士梳乎厘配流心蛋黃伴野菌燻肉汁（95歐羅套餐內）
■梳乎厘扮蛋白，芝士味十足，中間的流心蛋好吃蛋味濃，野菌汁菌香濃郁。



煎鱸魚配法國魚子醬海鹽汁（95歐羅套餐內）
■魚肉細嫩juicy，滑不瀝口，海鹽汁鮮甜鹹香，海的滋味。



■牛油也自家製，加入了紅酒和野莓，有心思。

Abbaye De La Bussière

La Bussière-sur-Ouche, 21360 Dijon, Cote d'Or