

Highly Recommended

撰文: Keon Yeoh 摄影: Adam Chew

Food Tasting
Diner Goût de ... / Good France
1885
Menu (RM158++ per person)
With wine pairing (RM300++ per person)

在马来西亚，除了吉隆坡5家餐厅之外，E&O Hotel旗下1885餐厅，是槟城唯一入选代表，由法籍执行主厨Michel Camy负责主理，而《Foodson》是极少数受邀的平面媒体之一，抢先在14日独家品尝超高水平的味觉佳作！由法国外交部首度扩大举办的这项活动，邀请世界名厨Alain Ducasse领军组成国际评审团，从世界各地挑选符合法食精神的菜单，借此让参与的法式餐厅大厨，向充满活力、激发创意、风格创新的法国美食致敬，并忠于其分享、快乐、尊重美食和自然的价值观。

活动源自1912年，由现代法式料理之父Auguste Escoffier首创的“Diners d'Épicure伊比鸠鲁晚餐”，使用同样的法国美食菜单，在同一天于不同城市，邀请史上最多的宾客一同品尝。大厨们此次可灵活地将自己的文化融入菜肴里，唯必须包括法国传统开胃酒，冷热头盘，鱼或海鲜贝类，肉或禽类，法国乳酪，巧克力甜点，葡萄酒和法国餐后酒，设计组成出全套独创法式菜单。

主打classic与contemporary餐饮概念的1885餐厅，今次推出的7-course菜单，收费为RM158++（不计酒精饮料），附加餐酒则收费RM300++，意外获得民众的热烈响应，餐厅原定逾50个名额，在19日活动当天已告额满。难得的是，试吃晚宴当天的全数酒饮，由槟城The wine shop盛情赞助。而正式晚宴当天的收入所得，E&O酒店拨出其中10%收益充作慈善用途。

值得一提的是，当晚开餐之前，服务生送上的厨房自制餐包，搭配3款不同佐酱，简单得来却足以让人吃出内在精华。而用完甜点后呈现的咖啡与茶时光，还特别搭配mignardises精致小点，并对搭小杯Grand Marnier利口甜酒，为冗长而丰盛的精致法式盛宴画上完美句点。

好味法兰西



E&O 酒店 1885 独家上菜



1 Amuse Bouche开餐小点
Snail and garlic cream gougere
厨师特制的迷你泡芙，外脆内绵已非常讨喜，淋上奶油调伴切碎的蜗牛、蒜头，确有挑逗食客味蕾的催胃能耐。
餐酒选项——CATTIER Brut Icône NV CHAMPAGNE

2 Salad前菜沙拉
Sea bass tartar and smoked mackerel, cucumber - green apple and celery jelly, mint dill salad
切成碎末的海鲈和切片的烟熏鲭鱼，与塔塔酱串起软绵口感，黄瓜、青苹果加上芹菜果冻，祭出酸中带甜滋味，清鲜又开胃。
餐酒选项——CATTIER Brut Icône NV CHAMPAGNE

3 Appetizer开胃热盘
Warm vegetables tart with mushroom duxelle scented truffle, tomato confit, wild arugula and black olive oil
外层起酥的硬实塔饼，上头铺满松露蘑菇泥，搭配油封蕃茄、野芝麻菜和黑橄榄油。切出小块塔饼跟馅料同吃，甜与咸味交缠，脆和软的口感均融于舌尖，感觉非常棒！
餐酒选项——CHÂTEAU de Beauregard-Ducourt Blanc ENTRE-DEUX-MERS

4 Entrée海鲜主菜
Sea trilogy, tomato - red capsicum jam, crispy black ink cheese tuile, fresh herbs
吞拿鱼、带子和龙虾组成海鲜三重奏。鲜嫩吞拿鱼片蘸微辣红灯椒，嫩煎带子佐鲜甜鲑鱼籽，微烤龙虾肉伴黑奶酪脆片，带来不同的味觉极致享受。
餐酒选项——CHÂTEAU de Beauregard-Ducourt Blanc ENTRE-DEUX-MERS

5 Main Entrée肉类主菜
Beef tournedos with seasonal vegetables, potato mousseline meat jus and diced foie gras
质地无比软嫩的牛肉，粉红色泽依然可见，另搭配份量极少的鲜芦笋、马铃薯蓉、鹅肝粒。首次品尝仅嫩煎至三分熟的牛肉，饱满肉汁完好封存，几经咬嚼便在口中化开，令人不禁陶醉其中。
餐酒选项——CHÂTEAU de Beauregard-Ducourt Bord Rouge Bordeaux



6 Cheese Platter芝士拼盘
Assorted cheeses (Comté, Brie, Reblochon and Blue cheese) served with walnuts bread
厨房精选芝士，计有孔泰、布里、瑞布罗申和蓝芝士，与面包、核桃和树莓随意对搭下，激荡出各异的味蕾惊喜，简单却不失好滋味。
餐酒选项——CHÂTEAU de Beauregard-Ducourt Bord Rouge Bordeaux

7 Dessert甜点
Macadamia strudel chocolate cake, chocolate cremeux, orange bitter mousse, yuzu sorbet
坚果巧克力蛋糕点缀巧克力奶冻，糕体扎实得来软绵易化，浓郁的原味巧克力，令人一吃就爱上，连伴碟的甜酸苦橙慕斯、香柚雪葩，亦带来不可多得的点睛效果。
餐酒选项——CHÂTEAU de Beauregard-Ducourt Bord Rouge Bordeaux