

Nigiri | shiso | wasabi frais

Feu d'artifice pour tous les sens à Europa-Park Resort

Le restaurant gastronomique Eatrenalin surprend avec de nouvelles saveurs depuis le 5 mai

5 mai 2023

Eatrenalin constitue une toute nouvelle expérience gastronomique, jamais vu jusqu'à présent ! Ce voyage gustatif unique et inouï offre, outre une performance gastronomique de pointe, une interaction impressionnante d'impressions visuelles, acoustiques et haptiques. Il s'agit d'un véritable feu d'artifice qui touche tous les sens. Depuis 6 mois, cette innovation mondiale en termes de restauration enthousiasme les amateurs d'expériences gastronomiques haut de gamme. Les hôtes sont gâtés par un menu gastronomique de huit plats d'exception, composé de viandes et de fruits de mer ou d'une offre végane. La cuisine allie des influences à la fois modernes et internationales, en accord avec l'ambiance de chacun des différents univers gustatifs. L'innovation culinaire a déjà été remarquée par le Guide Michelin : « Une forme futuriste d'expérience

gastronomique ! Tous les sens sont sollicités. Le repas devient une expérience, la variété des sensations est impressionnante. Après presque deux heures, nous arrivons au bar avec enthousiasme et des étoiles plein les yeux. »

Depuis le 5 mai, les voyageurs épicuriens peuvent s'enthousiasmer : l'équipe de cuisine internationale, composée du chef néerlandais Ties van Oosten, de la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz et de l'expert en gastronomie Pablo Montoro, accueille les gourmets avec une nouvelle déclinaison de menu spécialement concoctée. « Accorder nos idées créatives aux différentes atmosphères pour donner forme à une expérience gustative parfaite est un grand défi. Nous nous réjouissons de présenter aux convives de nouveaux plats étonnants et raffinés ! », déclare van Oosten. Dans la salle « Ocean », on plonge d'abord dans les profondeurs de la mer et on savoure, avec le menu « Red Dimension », une composition de crabe royal, de navets au raifort et de babeurre. Les végétariens et végétaliens se réjouiront également avec le menu « Green Dimension », à base de fenouil, d'algues au lait d'amande et d'huile de graines de courge.

L'expérience gastronomique Eatrenalin peut être dégustée de différentes manières à partir de 255 euros. Avec le « Dîner Eatrenalin », composé d'un menu de huit plats accompagnés de boissons, chaque plat représente une œuvre d'art culinaire. Le nouveau « Dîner Eatrenalin Exclusif », offre quant à lui des vins sélectionnés, une table réservée dans l'espace lounge, des boissons supplémentaires au bar, et une petite surprise en souvenir. Pour un tarif de 315 euros, il est possible de déguster entre autres une Cuvée Rosé de Laurent-Perrier, un Yamahai Miyama Nishiki Noguchi Naohiko Sake Institute 2018 et un Montes Purple Angel. De plus, un menu spécial est compris dans les salles « Ocean » et « Universe ». Le « Dîner au Champagne Eatrenalin » associe le voyage sensoriel aux meilleurs champagnes de Laurent-Perrier qui ont été soigneusement sélectionnés et accordés aux plats. Pendant le « Dîner Sommelier Eatrenalin », un sommelier expérimenté accompagne les invités dans les différentes salles et sert des vins d'exception rigoureusement sélectionnés pour accompagner les huit plats. Une expérience exceptionnelle pour tous les œnophiles.

Les billets pour l'expérience sont actuellement disponibles sur la billetterie en ligne d'Eatrenalin pour la période du 08 juin au 30 juillet 2023. Les offres peuvent être réservées jusqu'au 07 janvier 2024, en combinaison avec une nuitée dans les hôtels Europa-Park Resort. Vous trouverez toutes les informations sur les possibilités de réservation sur eatrenalin.de/fr/reservation.

Pour plus d'informations : www.eatrenalin.com

Contact Presse : Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France

Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust / Allemagne

media@eatrenalin.com



Nigiri | shiso | wasabi frais



Omble chevalier | chocolat blanc | fleurs de basilic



L'innovation mondiale gastronomique Eatrenalin