



Canard croustillant I Kumquat

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

Nouvelle explosion de saveurs au restaurant gastronomique unique au monde Eatrenalin

19 octobre 2023

Les amateurs d'expériences culinaires haut de gamme peuvent se réjouir : depuis le 19 octobre 2023, le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin accueille les gourmets avec une nouvelle déclinaison de menus. Ce voyage gustatif unique et inouï séduit par l'interaction entre haute cuisine et des expériences visuelles, acoustiques et haptiques. Il s'agit d'un véritable feu d'artifice qui touche tous les sens. Les convives 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'équipe de cuisine internationale, composée du chef néerlandais Ties van Oosten et de la chef franco-autrichienne Juliana Clementz, également chef pâtissière, surprend les amateurs de cuisine avec des mets raffinés. « Accorder nos idées créatives aux différentes atmosphères pour donner forme à une expérience gustative parfaite est un grand défi. De plus, nous tenons à proposer des produits de saison, à l'instar du topinambour en automne. Nos convives peuvent s'attendre à une expérience culinaire haut de gamme ! », explique Juliana Clementz.

Dans la salle « Ocean », on plonge d'abord dans les profondeurs de la mer et on savoure une composition de sandre, de noisette et d'umibudo. Les végétariens et végétaliens se réjouiront avec le menu « Green Dimension », à base d'aubergine, de noisette et d'algues. Direction l'infini de l'espace où de « mystérieux » délices, tels que le plat-de-côtes au poivre de kampot, à la poire et aux pousses lunaires ou une déclinaison de champignons, de topinambour, de poire et d'oseille sanguine sont servis. Quant au « Dîner Eatrenalin Exclusif », il offre des créations encore plus exquises avec de la langouste ou du bœuf wagyu. Un feu d'artifice pour tous les sens !

Outre le Guide Michelin, le célèbre chef cuisinier Alain Ducasse a également été séduit par ce voyage culinaire sensoriel. Émerveillé par l'expérience globale, il a été enthousiasmé par le menu de huit plats de première classe. « C'est magnifique ! », a déclaré Ducasse. De plus, Eatrenalin a remporté le titre de «

Meilleure innovation de produit » lors des « Park World Excellence Awards » décernés par le magazine britannique Park World.

L'expérience gastronomique Eatrenalin peut être dégustée de différentes manières. Avec le « Dîner Eatrenalin » à 255 euros, composé d'un menu de huit plats accompagnés de boissons, chaque plat représente une œuvre d'art culinaire. Le « Dîner Eatrenalin Exclusif », offre quant à lui des vins sélectionnés, une table réservée dans l'espace lounge, un menu encore plus exquis et des surprises. 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. 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 convives 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 disponibles sur la billetterie en ligne.

Vous trouverez toutes les informations sur les possibilités de réservation sur : eatrenalin.com/reservation.

Pour plus d'informations : www.eatrenalin.com



Canard croustillant I Kumquat



Caviar I Topinambour I Zalotti Blossom



Les chefs Juliana Clementz et Ties van Oosten aux côtés d'Alain Ducasse