

品味食馆

Eat out

文/meiyee 摄影/Kevin Teh (Talking Picture)



# Le Francais

## 法国极致美食 吃出慢的哲学

任何人要想享受法国美食，首先得具备一个条件，就是需要有足够的时间，因为要享受一顿真正正法国大餐，往往需要至少两至三个小时，甚至更多，否则就吃不出情调，不能体验微妙的法式心情。当然，餐厅的情调与厨师的手艺也很重要，Le Francais可以让您领略法式美食的真正味道。



Le Francais法国餐厅座落于新兴的One Bangsar的置中位置，越过刻意雕琢、别有风味的小桥流水景观设计，终于来到餐厅门口，餐厅经理以灿烂笑容相迎，开启了用餐前的愉悦心情。顺带一提，One Bangsar尚有整排各式各样不同风味而且各具格调的餐厅，若想品尝时尚精致餐点，不妨把此处划入个人的美食南图中。

餐厅空间不算大，室内设计采现代简约线条，力求工整俐落，以拓展视觉空间，再以土色砖块佐墙，营造欧式古典优雅风味。坐定后，经理贴心地依个人喜好推介不同餐点。主厨Jerome DECONINCK是帅气法国人，之前任职于法国大使馆，为众法国大使准备美味道地的法国美食，备受赞誉，所以他的厨艺毋庸置疑，如今DECONINCK移师Le Francais餐厅，让大众亦有口福大尝真正的法国美食。

法国餐向以口味丰富隽永、装饰精美见称，是饮食中的贵族，也有人说那是一种艺术。餐桌上的礼节和餐具相当讲究，所以用餐时不宜过于喧哗无礼。法国餐亦同样拥有从开胃前菜、主菜至甜点的程序，首先上桌的是“Entrees”，在法国里entree和美国英文的意思不一样，是appetizer，即开胃前菜的意思。主厨准备的是Foie Gras poele, jambon de canard et Mesclun，这是香煎特制鸭肝酱配鸭火腿佐以蔬菜沙律杂烩，脆酥的鸭肝酱、略咸的鸭火腿及清甜的蔬菜沙律互相提味，非常开胃可口。Sautee de grenouilles a l'ail, salade de lentilles vertes du Puy 则相当接近华人口味，使用的材料是香煎蒜味田鸡小腿肉，还有从法国进口的lentil滨豆，亦是咸甜相间的味道。