

Expérience culinaire exclusive : Le nouveau chef Alexander Mayer présente son premier menu à Eatrenalin

Depuis le début de l'année, le cuisinier maintes fois primé Alexander Mayer a rejoint les rangs d'Eatrenalin en tant que nouveau chef. Avant cela, il officiait derrière les fourneaux de l'Atlantic Restaurant au sein de l'hôtel Atlantic à Hambourg, et y a été récompensé par une étoile au guide Michelin. Les gourmets peuvent désormais se réjouir : à partir du 21 mars, le menu d'exception en huit services avec viande et fruits de mer dans sa version « Red Dimensions », ou des ingrédients végétarien dans sa version « Green Dimensions », portera sa signature.

Le nouveau chef de cuisine, qui suit avec enthousiasme le développement d'Eatrenalin depuis son ouverture, se réjouit de créer une expérience culinaire inédite pour les convives. « Notre cuisine se démarque en mettant la qualité extraordinaire des produits en avant. Des saveurs audacieuses et puissantes viennent à la rencontre des contrastes palpitants des arômes. En se basant sur les classiques de la cuisine française tout en s'inspirant d'influences culinaires venues du monde entier, nous réalisons des créations qui surprennent autant qu'elles subjuguent », explique A. Mayer.

L'expérience gastronomique unique en son genre vient allier des tendances internationales, en accord avec chacune des sphères de dégustation. L'expérience attend désormais ses convives avec son désormais sixième menu. Les amateurs de cuisine gastronomique peuvent se préparer à vivre un époustouflant voyage sensoriel !

ainsi, les gourmets profitent dès le Lounge de petites créations culinaires comme « Petits pois, wasabi | et poudre d'algues », dégustent des délices asiatiques dans la salle Umami, comme par exemple le tataki, l'œuf parfait Onsen et le dim-sum, puis auront droit à un final en douceur sous forme de « Calpis, framboise, pistache, citron vert, shiso et huile d'olive provençale » (Menu Red Dimensions).

En outre, l'événement « Eatrenalin Chef's Special » est organisé les 23 et 24 mai : une expédition culinaire exclusive avec le chef Alexander Mayer et une sélection de succulentes créations de saison. Les convives pourront déguster son innovant menu à huit plats enrichi de produits locaux typiques du mois de mai, comme les artichauts, la courge d'été et les fraises. Alexander Mayer viendra les saluer en personne et donnera quelques aperçus fascinants de ses créations. L'expérience sera complétée par des divertissements variés, ainsi que les rythmes entraînants du DJ pour conclure la soirée dans le superbe Bar Eatrenalin.

Menu « Red Dimensions »

Lounge - Succulente mise en bouche

Petits pois | Wasabi | Poudre d'algues
« Faux Gras » | Noix de pécan | Raisins
Agneau | Baharat | Grenade

Waterfall - Rituel des papilles

Maigre | Piment Aji-Amarillo | Oignons de Roscoff

Discovery - Révélation magique

Pomme Granny Smith | Céléri branche | Menthe japonaise

Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan

Noix de St. Jacques | Babeurre | Plantes côtières |
Concombre | Fruit de la passion

Taste - Petites explosions gustatives

Kiwi | Sirop d'érable | Pollen de fleurs
Bergamotte | Cassis
Chocolat noir | Café Arabica
Pain cristal | Sel bleu de perse

Umami - La 5^e dimension asiatique

Tataki de saumon | Tomate | Amazuzuke | Sésame
Œuf parfait Onsen | Riz Koshihikari | Algue Hijiki |
Vadouvan
Dim Sum | Algue Tosaka | Tamarin | Jalapeño
Joues de lotte | Miso | Radis blanc | Ciboule

Universe - Mystères de l'espace

Poulet noir fermier | Safran | Bimi | Panisse | Citron mariné
Fenouil | Anis | Pignons de pin

Incarnation - Douce métamorphose

Calpis | Framboise | Pistache
Citron vert | Shiso | Huile d'olive provençale

Menu « Green Dimensions » (végétarien)

Lounge - Succulente mise en bouche

Petits pois | Wasabi | Poudre d'algues
« Faux Gras » | Noix de pécan | Raisins
Jacquier | Baharat | Grenade

Waterfall - Rituel des papilles

Maïs | Piment Aji-Amarillo | Oignons de Roscoff

Discovery - Révélation magique

Pomme Granny Smith | Céléri branche | Menthe japonaise

Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan

Tofu soyeux | Babeurre | Plantes côtières |
Concombre | Fruit de la passion

Taste - Petites explosions gustatives

Kiwi | Sirop d'érable | Pollen de fleurs
Bergamotte | Cassis
Chocolat noir | Café Arabica
Pain cristal | Sel bleu de perse

Umami - La 5^e dimension asiatique

Tataki de pastèque | Tomate | Amazuzuke |
Sésame
Shiitake | Riz Koshihikari | Algue Hijiki | Vadouvan
Dim Sum | Algue Tosaka | Tamarin | Jalapeño
Aubergine | Miso | Radis blanc | Ciboule

Universe - Mystères de l'espace

Poivron de piquillo | Safran | Bimi | Panisse | Citron mariné
Fenouil | Anis | Pignons de pin

Incarnation - Douce métamorphose

Chocolat Valrhona | Framboise | Olives taggiasche
Citron vert | Shiso | Huile d'olive provençale