

À l'heure du thé...



ZEN ZOO THESAURUS

Découvrez l'Oolong Osmanthe,
un thé grand cru sélectionné
par la maison Zen Zoo TheSaurus.

Laissez-vous emporter par la richesse aromatique
de cet oolong parfumé à la fleur d'osmanthe.

Faible en théine, léger et fruité,
l'Oolong Osmanthe éveillera tous vos sens,
le temps d'une évasion taïwanaise.

**Thé Oolong Osmanthe
+ Pâtisserie taïwanaise au choix**

9€

Les pâtisseries taïwanaises

香芋千層酥

Mille-feuilles au Taro

Taro fruit Mille-feuilles

棗泥酥餅

Crêpe croustillante à la pâte de datte

Crispy pancake with datte paste

brasseriePrintemps

TAIWAN
Touch Your Heart

Saveurs et évasions taïwanaises

du 10 au 19 mars 2009

Pendant 10 jours, la Brasserie Printemps
vous propose de découvrir Taïwan et sa gastronomie.

Le Chef Taïwanais Kenny Yu-Hsiang Liao
vous fait découvrir les saveurs
et la subtilité de la cuisine taïwanaise
à travers un menu dégustation.



Chef des chefs des hotels Landis & resorts
depuis 2006, Kenny Yu-Hsiang Liao a fait ses classes
à l'hôtel Landis de Taïpei.

Organisateur du festival de cuisine française
depuis quelques années,
il a collaboré avec de nombreux chefs étoilés français
de Jean-Michel Lorrain à Alain Soliveres
en passant par l'un des plus grands : Paul Bocuse.

Du 10 au 19 mars,
initiez-vous à l'art de vivre taïwanais et découvrez :

L'art du thé taïwanais

avec la maison de thés Zen Zoo Thesaurus

L'art de la calligraphie

avec M. Liu Kuang-Chi, expert en écriture chinoise

À l'heure du déjeuner...

Menu délices taïwanais

29€

玉葉豌豆仁

Petits pois et tofu sautés sur lit d'endives

Stir fried pearl peas and vegetables served with endives

精釀鮮龍鱈

Filet de cabillaud rôti, sauce au vin de Shao-Xing

Roasted cod fillet with Shao-Xing wine Sauce

荷葉糯香排

Côte de porc braisée, farce de riz collant

Braised pork rib, wrapped in lotus leaf with sticky rice

棗泥煎鍋餅

Crêpe croustillante à la pâte de datte

Crispy pancake with datte paste

Thé Oolong Chrysanthème