

Ouverture de la terrasse

Hôtel Bristol Genève

Pour la belle saison, l'Hôtel Bristol Genève vous invite à une délicieuse parenthèse gustative loin du tumulte de la ville, avec l'ouverture de son tout nouvel écrin gastronomique au cœur du square Mont-Blanc, baptisé comme il se doit La Terrasse. Ouvert tous les jours de midi à 22h, ce restaurant propose en toute convivialité de vous échapper le temps d'un repas sous le feuillage verdoyant des arbres séculaires. La semaine, les hôtes pourront y déguster la cuisine recherchée et pleine de saveurs du restaurant Coté Square (14/20 au Gault & Millau) tandis que le week-end, les assiettes se veulent plus simples mais toujours pleines de fraîcheur et entièrement faites maison.

uk Hotel Bristol Geneva Rooftop Opening

For the summer, the Hotel Bristol Geneva invites you to take a delicious moment away from the hustle and bustle of the city at the heart of the square Mont-Blanc, with the opening of their brand new and appropriately-named rooftop restaurant, La Terrasse. Open every day between midday and 10 pm, the restaurant is a friendly place where you can get away from it all while you eat your meal under the leafy shade of centuries-old trees. During the week, diners can taste skilfully-prepared, flavoursome dishes from the Coté Square restaurant (rated 14 out of 20 in the Gault & Millau guide), whilst simpler food is served at the weekend, which is still full of freshness and entirely home-made.

ru Открытие террасы в отеле Bristol Geneva

В теплые летние дни отель Bristol Geneva приглашает вас на восхитительный гастрономический отдых вдали от городской суеты: гостей ждет новое заведение для гурманов в самом центре площади Монблан, получившее название La Terrasse. Ресторан работает каждый день с полудня до 22:00, и здесь вы сможете пообедать или поужинать в приятной обстановке под зеленой листвой вековых деревьев. В течение недели гости могут насладиться изысканной ароматной кухней ресторана Coté Square (14/20 в Gault & Millau), а в выходные дни подаются более простые, но всегда невероятно свежие и приготовленные по-домашнему блюда.

ch Hôtel Bristol Genève (日内瓦布里斯托酒店) 露天平台的开放
对于优美的季节, Hôtel Bristol Genève (日内瓦布里斯托酒店) 邀请您远离城市的喧嚣, 享受味觉盛宴。在勃朗峰广场中央所开设的全新餐厅, 被称为“La Terrasse (露天平台餐厅)”。每天从中午开始营业, 一直持续到22点, 在百年树枝繁叶茂的树荫下, 这家餐厅将提供您不容错过的用餐体验。周一到周五, 宾客将能够品尝到 Coté Square(14/20 au Gault & Millau) 餐厅的美味佳肴, 而在周末, 这些菜肴则更简单, 完全本店自制以及充满新鲜感。



Menu du Jour sur la Terrasse, 3 plats CHF 57
Servi le midi du lundi au vendredi.
Le Bristol Genève
10 rue du Mont-Blanc - CH-1201 Genève.



Du potager à l'assiette

au Jiva Hill

À la tête des fourneaux des deux restaurants du Jiva Hill Betton n'a qu'à faire quelques pas pour trouver aromates dans le potager de cet établissement Relais & Châteaux. Le goût et le produit au cœur de l'assiette, avec une attention particulière aux produits de saison. L'entretien est réalisé avec des produits naturels qui ne permet pas de satisfaire tous nos besoins, mais il est autosuffisant sur certains produits : aromates, tomates, fleurs. J'adapte mes recettes en fonction des produits qui poussent. Son accord fétiche : tomate/verveine. Pour une entrée plus fraîche, accompagnez un carpaccio de poisson du lac (truite ou fero) avec tomates - verveine.

uk Jiva Hill Resort: Straight From The Garden To Your Plate

Chef Vincent Betton, who heads up the two restaurants at the Jiva Hill Resort, has a few steps to find fresh herbs and vegetables in this Relais & Châteaux-listed kitchen garden. Here, the emphasis is on taste and seasonal produce and the use of organic products: "The kitchen garden doesn't satisfy all our needs but it is self-sufficient in certain produce, such as herbs, tomatoes and borage flowers. I adapt my recipes according to what is in season." The chef's favourite combination is tomato and verveine. For a super-fresh dish, try a carpaccio of lake-caught fish (trout or fero) with tomato and lemon verbena sorbet.

ru От огорода до тарелки в Jiva Hill Resort

Венсану Беттону (Vincent Betton), возглавляющему два ресторана в Jiva Hill Resort, сделать всего несколько шагов, чтобы собрать травы и свежие овощи на огороде сети Relais & Châteaux. Венсан ставит вкус и сам продукт во главу угла, уделяя особое внимание сезонным продуктам. Продукты на огороде выращиваются согласно принципам органического земледелия. «Этот огород не покрывает всех наших потребностей, но некоторых достаточно: травы, томаты, огуречник... Я адаптирую свои рецепты в соответствии с продуктами». Его любимое сочетание — томат и вербена. Выбирая из свежих ингредиентов, он уделяет особое внимание на карпаччо из озерной рыбы (форель или женеvский сиг) с сорбетом из томата и лимонной вербены.

ch 从菜园到Jiva Hill Resort度假酒店的菜肴

在Jiva Hill Resort度假酒店两家餐厅的炉灶上, Vincent Betton只需要仅仅几步即可在Châteaux菜园找到新鲜的蔬菜和各种香料。Vincent将各种味道和食材摆放在盘子中央, 以新鲜的方式呈现。这些食材都是以有机的方式进行种植。“这个菜园不能够满足我们的需要, 但是, 它能够让我们自给自足: 香料, 番茄, 玻璃苣花……我根据季节所生长的这些食材来制作相应的菜肴。我的最爱: 番茄/马鞭草。对于充满新鲜感的头盘, 是从湖里捕获的新鲜鳟鱼或白鲑鱼的生鱼片搭配番茄/马鞭草。对于充满新鲜感的头盘, 是从湖里捕获的新鲜鳟鱼或白鲑鱼的生鱼片搭配草莓混合冰霜而制成。