

巴黎菜

2006年02月27日

本来想试一家叫 Hotel Lancaster 的，后来还是决定 Le Faubourg，因为以前住过，较有信心。但还是去 Lancaster 的餐厅吃饭，因为是新加坡美容名医胡医生介绍的。

一提起 Lancaster 我有点印象，地点就在香榭丽舍的横巷，出入方便，而且，是英国演员 Alec Guinness 到巴黎一定去住的，这在他写的传记《My Name Escapes Me》中提过。

餐厅食物甚有水准，尤其是那碟煎田鸡腿，份量刚好，很美味。

胡医生早有电话来关照，经理很客气招待。我要求饭后到房间看看，他欣然答应。楼顶高，甚有气派，是我喜欢的，但如果带团来，也许有些人认为久未装修，有意见。

第二个晚上去了另一家叫「Michel Rostang」的，就把 Lancaster 比了下去。这家餐厅是以大厨为名，本人也一直长守着，永不离开。

厨房是开放式的，据经理说当年这一类厨房很少，算他们创新，今天已不稀奇。

侍者奉出一大盘黑松菌，当今是季节。有个独立的菜谱，都是用黑松菌为食材。我们人多，各叫几碟，大家可以交换来试试一口。

黑松菌加鹅肝酱，本来是绝品，但我嫌太腻，还是配带子的好吃。黑松菌切成一片片，很厚，铺底，上面摆着一片片的带子刺身。发现黑松菌份量虽够，但水份失去太多，有点干。反而做成最基本的黑松菌薯仔泥美味，加牛油打成了一塌糊涂，但香甜无比。

这里也卖血鸭，做得比那家出名的血鸭店高超得多。鸭子的做法，还是北京烤鸭来得香，这也许我这个东方人的看法。

到了甜品部份，开放式的厨房拉下了帘子，经理说大师只在做这几道特别的糕点时不让客人看到。上桌，当然有很高的水准。我有偏见，总认为法国南部那些乡下菜，才是真正的法国菜。巴黎吃到的，还是次等。