

# פסטיבל טעם מישלן השלישי באינטרקונטיננטל דיויד תל אביב

Posted on 15 בפברואר 2019 by עירית רוזנבלום



יורם ניצן שף ממסעדת nomi יארח את השף סטפן פרואה דה וו, ממסעדת Le Fantin Latour שבגרנובל

**Categories:** סצנת האוכל, ראשי

**Tag:** שף יורם ניצן, מסעדת nomi, שף סטפן פרואה דה וו, מלון אינטרקונטיננטל דיויד

מסעדת nomi של השף יורם ניצן, השוכנת במלון אינטרקונטיננטל דיויד תל אביב, תארח את השף סטפן פרואה דה וו ממסעדת Le Fantin Latour שבגרנובל, צרפת, המדורגת במדריך מישלן, בין ה-21-18 בפברואר.



סטפן פרואה דה וו ממסעדת  
Le Fantin Latour. צילום  
יח"צ



שף יורם ניצן ממסעדת nomi.  
צילום אפיק גבאי

זאת במסגרת פסטיבל "Taste of Michelin" שנערך זו השנה השלישית. אורחי הפסטיבל ייצאו למסע גסטרונומי מרתק ועשיר בטעמים ייחודיים בלבה של תל אביב.

הפסטיבל, שיימשך ארבעה ימים, יציג את חומרי הגלם העונתיים המשובחים ביותר, בערב של קולינריה בהשראת הרי האלפים. האורחים ייהנו מתפריט שהורכב בקפידה ממנות המושפעות מהקולינריה האירופאית, מנות המבטיחות להדהים ולרגש.

במהלך הערב, יארח ניצן את השף סטפן פרואה דה וו, כוכב התוכנית "קרב סכינים" והשניים יגישו לאורחים ארוחה בת חמש מנות הכוללת **קונסומה ים** אושי ג'ירו עם עשבים ארומטיים, פטריות אינוקי וטפיוקה, **כבד אווז** צלוי על הפלנצ'ה, קרם גזר ותבלינים עם קציפת תפוזים והל, **בר ים** עם רוטב כמהין שחורות, שומר בר ובייבי ירקות, **טלה** צלעות בעישון אורנים עם ירקות צלויים על קליפת עץ מהאלפים, **תותי שדה** קרם יסמין, וקראנץ' שוקולד עם שטרויזל פירות יער. המנות יוגשו לצד מבחר משובח של יינות מקומיים מיקב עמק יזרעאל.



עוד יצירה של השף סטפן מגרנובל. צילום יח"צ

האירוע נערך בעקבות ההצלחה המסחררת של פסטיבל "Taste of Michelin" בשנה שעברה, כשהמלון אירח את השף זוכה כוכב המישלן **דניאל קורי**, ממסעדת Luce שבסן פרנסיסקו. האורחים נהנו מתפריט בהשראה קליפורנית עם ניחוחות ים תיכוניות.

המחיר: 380 שקל לאדם, או 420 שקל לאדם כולל טעימות יין. למידע נוסף **והזמנת מקום**.

כמיטב המסורת, גם השנה יוגש תפריט "After Taste of Michelin" בשבוע שאחרי הפסטיבל בין ה-24.2-28.2, התפריט יוגש בהשראת המנות שהכינו יחד שני השפים.