

LE PAPARAZZI célèbre ses 20 ans avec un menu renouvelé!!!

 1 JUIN 2012 14 H 10 MIN  0 COMMENTAIRE

VIEWS: 3









C'est par là le menu Dégustation!!!

Le restaurant le Paparazzi de l'avenue Maguire célèbre cette année ses 20 ans !! Pour souligner cet anniversaire, l'équipe de cordons bleus chevronnés du Paparazzi a concocté un menu remanié, garni de nouveaux plats respectant la double identité gastronomique du restaurant. Autant les amateurs de fine cuisine italienne que les friands de sushis seront donc ravis par le Paparazzi ! Les médias y étaient conviés, ce jeudi 31 mai, pour y déguster près de 15 plats du menu dégustation.

À titre d'exemple, au sein du nouveau menu, nous avons pu déguster les sublimes tartares (bœuf, saumon et thon) des chefs propriétaires Haifeng Li et

Tang Hang Ngoan, tous disponibles en format entrée ou repas, ou encore la panoplie de plats sautés dont le Sauté de bœuf aux légumes ou les Crevettes tigrées sautées aux champignons. Nous avons été agréablement surpris par le Ris de veau façon général Tao qui a été le coup de cœur de votre chroniqueur.

article

-  TWITTER
-  FACEBOOK
-  DELICIOUS
-  DIGG
-  STUMBLE
-  REDDIT

Auteur:



Marc Alarie



Une entrée délicieuse...

Un grand choix d'entrées est offert au Paparazzi et le nouveau menu est venu en gonfler la sélection. Un éventail aussi tentant et innovateur que les Cuisses de cailles en tempura, le Maki Dragon, le Sushi flambé, un tartare de pétoncles flambé à la sambuca ou le Acura Shake, des sashimis de saumon légèrement pannés, nappés d'une sauce sésame et échalotes. Du côté des entrées froides, on se laisse éblouir par les Makis Paparazzi (homard et crabe épicé), Makis Infiniti (homard et crabe épicé dans une feuille de concombre) et Makis Vicky (crabe et saumon fumé, en sauce que Vicky elle-même nous a présentée) ou par l'Avocat royal, un demi avocat farci de tartare de thon et de saumon, le Ninja, un étagé de patates douces en tempura, crabe et saumon épicé, le Volcan, une patate douce en tempura garnie de salade de crabe sans oublier les Bizous d'amour (le choix unanime des invités à notre table...),

des sashimis de saumon farcis de coriandre et sauce miso. Un délice !!

Info-Culture

Marc Alarie

Restaurant
Paparazzi

Sushis



Un des excellents tartares!!!

Ce restaurant à la décoration moderne et zen jouit d'une ambiance chaleureuse et des plus conviviales

1363, avenue Maguire, Québec (Québec) G1T 1Z2

Pour réservations: 418-683-8111

<http://www.restaurantpaparazzi.com/>

<http://www.jeanbrouillard.com/>

Crédit photos : Marc Alarie et gracieuseté Jean Brouillard