



UN DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

en une heure top chrono. Parfait pour un meeting raffiné. A Londres, Alain Ducasse a choisi le Dorchester pour installer son restaurant. La déco, signée Jouin Manku, adopte un parti pris contemporain et de belles matières: cuir, bois clair, corian... Au centre de la salle, la Table Lumière, privatisable, entourée d'un rideau ovale lumineux, accueille six convives en toute discrétion. La carte s'inspire de la cuisine française et utilise le meilleur des produits de Grande-Bretagne: sole de Douvre, bœuf Angus...

A GOURMET lunch in just one hour. Perfect for mixing business with pleasure. At Alain Ducasse's first London restaurant, at The Dorchester, the décor by Patrick Jouin centers around a "Table Lumière" where six diners can enjoy a private meal isolated by a luminous curtain. The menu features French-inspired takes on British fare like Dover sole, Scottish salmon and Angus beef.

ALAIN DUCASSE AT THE
DORCHESTER, 53 Park Lane,
Mayfair, Londres, Royaume-Uni
alainducasse.dorchester.com

ET AUSSI...

THE CASUAL à DAS STUE HOTEL,
Drakestraße 1, Berlin,
Allemagne
das-stue.com

LOISEAU BLEU au PENINSULA PARIS,
avenue Kléber, Paris XVI^e,
France
paris.peninsula.com

HARVEY à THE WILLIAMSBURG HOTEL,
96 Wythe Avenue, Brooklyn,
New York, États-Unis
thewilliamsburghotel.com

THE SILO HOTEL, Silo Square,
V&A Waterfront, Cape Town,
Afrique du Sud [theroyalportfolio.com/
the-silo/overview/](http://theroyalportfolio.com/the-silo/overview/)



Alain Ducasse at The Dorchester, Londres, Royaume-Uni.