



1



1.西式食材与莫干山当地食材相结合的料理风格;2.如家般舒适的就餐环境。

2

中国浙江 | 莫干山法国山居 本地食材碰撞法国菜

法国山居的四周围绕着起伏的丘陵,更有大片有机茶园和古色古香的玫瑰园,来到这里,就像来到了法国山村别墅一般。法国山居用法国自然学家、鸟类爱好者Jean Pierre Armand David的姓氏来命名自己的法餐厅,因为他曾于1862年到莫干山旅行,并对这一带的鸟类及其活动进行仔细观察,于1887年出版了《中国鸟类学》一书,意义非凡。因地制宜,法国山居中的Armand David法餐厅主推用莫干山当地食材与法餐料理技巧结合在一起的菜式出品——既有法菜优雅的造型,又有莫干山上出品的鲜品山珍。

这里的招牌菜有油封鸭肝配黑松露竹笋沙拉,传统的油封鸭肝搭配着来自莫干山竹林里的竹笋,是春笋上市时要点的经典菜。法国人爱吃牛排,法国山居的绿黑胡椒粒裹塔斯马尼亚牛里脊也值得推荐,牛里脊上裹上新鲜现磨的烤胡椒粒,并配以特别的奶油土豆烤菜,没错,就是中餐里常常出现的烤菜,再浇上波特酱汁,很有意思的搭配。如果你在用餐的时候遇到了山居主人司徒夫,身为法国人的他可能会热情地给你推荐葡萄酒来配菜。Armand David餐厅里藏了许多用生物动力法酿造的小规模有机葡萄酒,如法国卢瓦尔河地区的Clos du Breuil 2007,法国朗格多克地区的Domaine Leon Barral 2007。

法国山居自家茶园还出品莫干黄芽茶,不妨一试。

住宿

一座主楼和五座独栋别墅,共有28间豪华客房及套房,多数客房配有半私人庭院。还有室外温泉泳池。

特色

有自己的酒窖、一座古色古香的玫瑰园和茶园,室内还有攀岩墙及乒乓球桌。

周边

在莫干山的林间散步和骑车;驱车20分钟就能到达附近的2个高尔夫球场。

交通

提供接送服务,可以选择从上海或从杭州机场、火车站前往法国山居。若从德清站前往,驱车大约要半个小时。

📍 浙江省湖州市德清县莫干山镇紫岭村

☎ 0572-8052958

🌐 www.lepassagemoganshan.com

💰 3200元起