

L'ARCHIPEL

restaurant & sky lounge

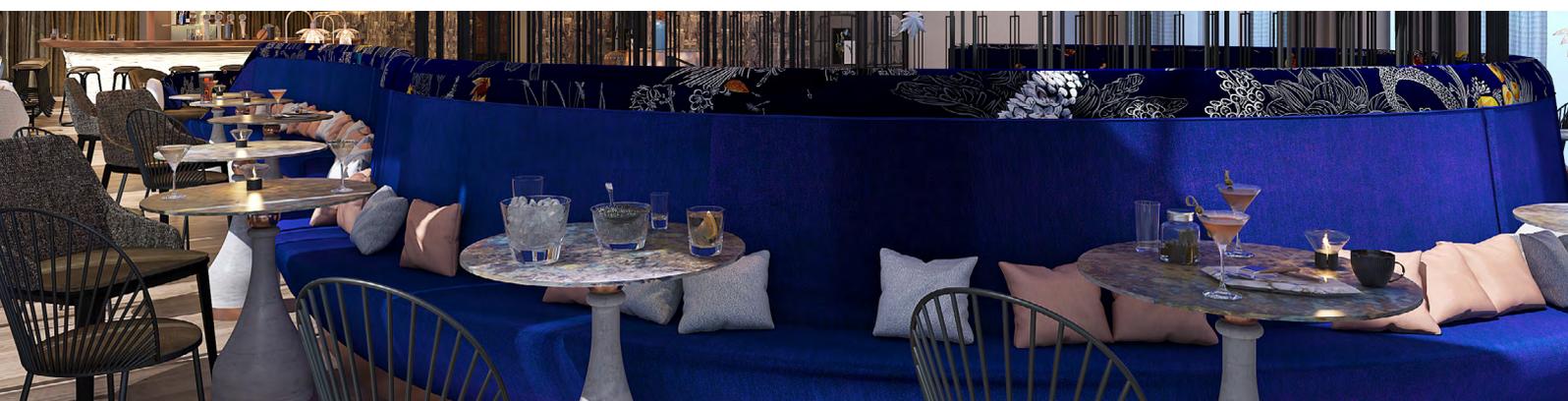
Juste à temps pour les fêtes de fin d'année et l'ouverture du marché de Noël de la ville de Strasbourg, NAOS Hôtel Groupe dévoile une nouvelle adresse premium : L'Archipel, un restaurant et sky lounge qui propose un nouveau point de vue sur la ville et la gastronomie.



NAOS Hôtel Groupe annonce l'ouverture du restaurant et sky lounge L'Archipel à Strasbourg

Direction le Nord Est de la ville de Strasbourg, en plein cœur d'un quartier d'avenir où se bousculent infrastructures modernes et hot spots en devenir, pour découvrir le tout dernier projet innovant du groupe NAOS.

Niché tout en haut du nouvel **AC Hotel by Marriott**, le restaurant l'Archipel prend ses quartiers au dernier étage du bâtiment résolument moderne, dominant la ville avec son restaurant gastronomique et son bar panoramique. À quelques pavés du Parc des Expositions, du Parlement Européen et à quelques minutes à vol d'oiseau des lieux culturels iconiques de la capitale de la région Grand Est, l'Archipel se dévoile comme la nouvelle adresse où s'attabler cet hiver, pile à temps pour ceux qui souhaitent découvrir la ville en pleine période du marché de Noël.



Avec sa table gastronomique et son bar offrant une vue à couper le souffle sur la ville, ce néo-restaurant s'inscrit dans la lignée des lieux inédits de NAOS Hôtel Groupe et invite à toute heure ses hôtes à un voyage culinaire.

Installé dans la banquette XXL moelleuse couleur azur, comme le ciel auquel elle fait face, ou dans l'un des fauteuils situés dans une des alcôves, plus intimiste, on se plaît à déguster des plats français revisités tout en profitant de la vue. Fort de ses nombreux voyages et expériences, le chef Garry Baud - passé par les fourneaux des restaurants de New York -, a imaginé une cuisine parfaitement exécutée mêlant les saveurs, pour une expérience unique qui met en valeur de beaux produits sourcés par l'ensemble des équipes.

« En terme de gastronomie, nous sommes sur une cuisine française revisitée avec des produits nobles, simples, de région et de saison. Les produits seront sublimés, travaillés différemment tout au long de l'année. La carte sera donc régulièrement changée afin de respecter cette saisonnalité, tant vis à vis des légumes, des fromages mais aussi des poissons et des viandes. »



À la carte, on retrouve un risotto carnaroli aux cèpes et émulsion de cresson alénois ou encore un filet de dorade royale au beurre blanc, caviar arénkha, poireaux braisés, et pommes bouchons au safran d'ici.

Quant au bar, il réglera les becs salés avec sa finger food de haute volée où se côtoient sashimi de saumon, ceviche de daurade ou de Saint Jacques et tataki de thon aux sésames, ponctué de gambas marinées et d'un tartare de boeuf.

À déguster en sirotant l'un des cocktails signatures ou un cocktail détonant, imaginés par Sébastien Pellegrini, ou se délecter d'un verre vin sélectionné avec amour par Benjamin Dutt, responsable de la Restauration. Sans oublier les huîtres, à partager - ou pas. Une pépite à découvrir dès maintenant à Strasbourg.

**Tout au long du mois de décembre,
L'Archipel se met à l'heure des fêtes de fin d'année.**

À quelques semaines du réveillon de Noël et du nouvel an, cette nouvelle adresse met déjà les petits plats dans les grands avec un menu prestige servi à l'heure du déjeuner et du dîner.

Quant aux soirs de réveillons, c'est un menu en 5 plats qui sera mis à l'honneur, faisant la part belle aux produits d'exception tels que le homard, le foie gras ou encore les noix de Saint Jacques.

À savourer dans une atmosphère feutrée, entouré d'un décor aux airs de cabinets de curiosités où s'entremêlent de mystérieuses décorations atypiques sous cloches, pour une ambiance de fêtes aux doux sons du piano. Et pour se sentir comme à la maison, les convives découvriront de nombreux cadeaux sous le sapin, pour vivre jusqu'au bout l'esprit festif.

Bonus : le brunch de Noël et du 1^{er} janvier, avec son buffet de fruits de mer et de fromages, ses plats chauds traditionnels d'une table de fêtes et ses desserts qui raviront les gourmands, petits comme grands !



Restaurant l'Archipel, 4 Boulevard de Dresde, 67000 Strasbourg

Tel : +33(0)3.67.70.72.80

Email : larchipel@naoshotel.com

www.instagram.com/larchipel_strasbourg

À PROPOS : NAOS HÔTEL GROUPE investit, conçoit, réalise et exploite des programmes hôteliers en France, Belgique et Luxembourg. En partenariat avec les franchises HILTON & MARRIOTT, NAOS Hôtel Groupe s'engage à faire rayonner de nouvelles destinations et concepts. Un savoir-faire unique qui mise sur une maîtrise interne de l'ensemble des phases financières et opérationnelles, permettant de garantir expériences clients et performances tout au long de l'exploitation. Plus d'informations : www.naoshotelgroupe.com | Presse : communication@naoshotelgroupe.com