

電子報 2：里爾美食

Le Domaine de Chavagnac

聽朋友說是小紅書裡的熱門餐廳，四個人和點一份鵝肝拼盤，個人再另外點一份百里香蜂蜜鴨胸作為主餐。拼盤裡面有三種口味及口感都各具特色的鵝肝，另外附有 2 種麵包及抹醬變換口味而鴨胸讓人驚豔的是，一上菜，服務生會在百里香上面點火，很具有噱頭，同時增加鴨肉的焦香味。鴨肉的肉質還不錯，不過因為有蜂蜜的關係口味稍微偏甜。另外，在歐洲待超過 2 個禮拜，亞洲人看到薯條應該就怕了，但是這間的馬鈴薯做成一片一片的，帶有蒜味超級好吃。我們每個人各點一道主餐再一起分拼盤，記得一個人約 21 歐，大家都覺得心滿意足，說好一定會再二訪。



鵝肝拼盤



百里香蜂蜜鴨胸

Papà Raffaele

是一間由義大利人開的義式披薩餐廳，和朋友去吃，看隔壁幾桌發現，在歐洲每個人都是一人點一個完整圓形的披薩自己吃完。不過店內沒有低消，我們 5 個人點了 4 個披薩分著吃。現烤出來的義式薄皮實在美味，覺得吃得稍微膩了，可以加上一旁辣椒欖油解膩。

店內的員工幾乎都是義大利人，整個吃飯和店員溝通的過程都非常 chill，唯一要注意的是用餐時間幾乎都需要排隊。如果臨時想吃披薩又不想排隊的話，也可以到里爾車站附近的外帶店買回宿舍吃！



當時 5 個人分下來一個人只要 11.4 歐超級划算！