

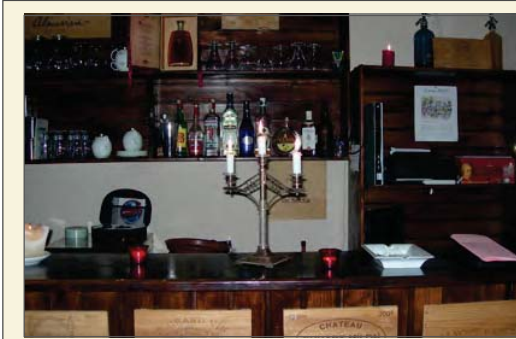
BISTRO

David Contant



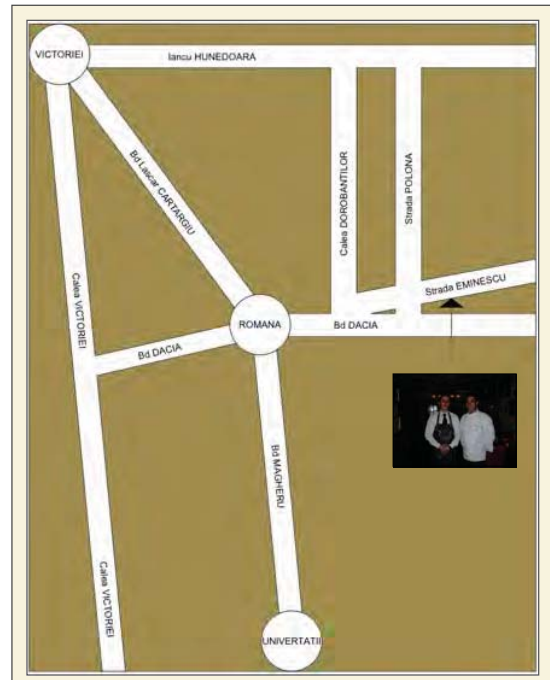
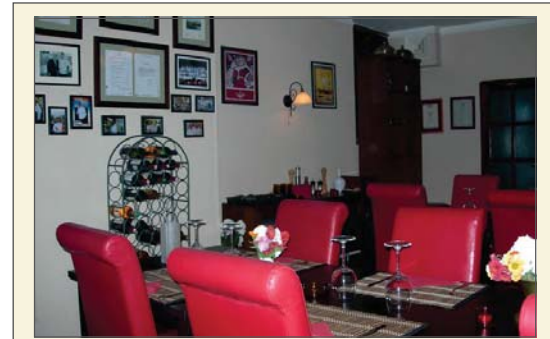
HAUTE CUISINE

Né à Lyon, le chef David Contant a fait ses classes dans les plus prestigieuses maisons. Du trois étoiles de Georges Blanc au Jockey Club de Hong-Kong, en passant par le Sheraton de Francfort, le Badruts's Palace de St Morritz, la London Park Tower, l'Impérial Palace d'Annecy ou la Bourgogne à Punta del Este, il a développé l'art des épices associé aux produits du terroirs. En décembre 2009, il est élu meilleur chef de Roumanie.



UNE AMBIANCE POUR UNE TABLE
D'EXCEPTION ...

Des produits frais et de saison, un service en cocotte dans l'esprit d'autrefois, le plat du jour, une cave recherchée, des épices, des truffes et du foie gras, font de cette maison un endroit unique en Roumanie : un petit coin de France aux frontières de l'Europe ...



BISTRO

David Contant



STRADA MIHAIL EMINESCU N° 80
BUCURESTI