

## Comment manger dans un restaurant inhabituel à New York

New York est une ville d'une grande richesse culturelle, et par le fait même, d'une grande richesse culinaire. Il est possible d'y savourer des plats en provenance de tous les continents, peu importe ses goûts et la taille de son porte-feuille. Cependant, certains restaurants new yorkais se démarquent par l'originalité de leur décor ou l'étrangeté de leur menu. Voici quelques-uns des restaurants les plus inhabituels de New York.

Un des restaurants favoris des touristes est le Serendipity 3. Ce restaurant est surtout célèbre en raison de sa présence au cinéma dans le film Serendipity, et il est renommé pour ses desserts somptueux, et notamment pour son Ferrozen Hot Chocolate. Le décor a quelque chose de magique, avec ses lampes Tiffany et ses items décoratifs rétro. Il est possible de s'y offrir le dessert le plus coûteux du monde: un sunday garni de truffes, de feuilles d'or et de caviar, pour la somme de 1000\$.

Le Ninja New York est un restaurant qui sert de la cuisine japonaise traditionnelle. Ce qui le rend exceptionnel, c'est son décor recréant un village ninja de l'époque du Japon féodal: un labyrinthe de corridors étroits, des murs de pierre, des lanternes de papier, des chaînes qui pendent du plafond... Pour ajouter à cette ambiance mystérieuse, les membres du personnel de service du restaurant sont vêtus comme des ninjas et se comportent comme tel. La philosophie du restaurant est d'impressionner ses clients avec des plats délicieux, du service de qualité et des surprises.

Le Slaughtered Lamb Pub est un restaurant thématique, inspiré d'un véritable pub anglais du même nom qui se trouvait dans un petit village au nord de Londres. Les habitants de ce village craignaient les loups-garous, et pour s'en protéger, ils sacrifiaient des agneaux et étendaient leur sang sur les portes du pub, qui doit son nom à cette pratique. Dans la version new yorkaise du pub, vous pouvez prendre un repas ou organiser une fête dans le Werewolf Lounge, ou encore jouer aux fléchettes dans le Dungeon. Le menu est varié, et plusieurs sortes de bières locales ou importées sont offertes.

Le WD-50 est le restaurant du chef new yorkais renommé Wylie Dufresne. La particularité de ce restaurant est la présence de gastronomie moléculaire sur le menu. La gastronomie moléculaire est de la haute cuisine approchée d'une manière scientifique, liée entre autres aux réactions chimiques par lesquelles passent les aliments lors de leur cuisson à différents degrés. Le résultat est une cuisine créative où les aliments prennent des textures uniques et inhabituelles qui n'altèrent pas leurs saveurs.

Le Peep est un restaurant à l'ambiance sexy. Le plafond de la salle à manger est en miroir, et le bar ainsi que les côtés des banquettes sont éclairés à l'aide de néons roses. On trouve surtout de la cuisine thaï et fusion asiatique sur le menu. Ce qui rend ce restaurant un peu étrange, c'est le concept de voyeurisme qui y est subtilement intégré: les murs des cabinets de toilette sont ornés de miroir truqués, qui permettent à leurs occupants de regarder à l'intérieur du restaurant sans être vus!

### About the Author

Visitez notre [hôtels de luxe à Manhattan](#) au [www.marriott.fr/hotels/travel/nycea-new-york-marriott-east-side](http://www.marriott.fr/hotels/travel/nycea-new-york-marriott-east-side). Cliquez ici pour faire votre réservation et passer d'agréables vacances.

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)