

L'Esprit Nouveau, le restaurant de l'hôtel Canopy by Hilton Paris Trocadéro (ouvert depuis le 11 mai 2021) vous accueille dès le lundi 30 août !

La vie reprend son cours : restaurants et bars fêtent leur retour. « L'Esprit Nouveau », au Canopy by Hilton Paris Trocadéro, n'est pas en reste. L'établissement recevra locaux et voyageurs pour une expérience unique, chaleureuse et conviviale.



Téléchargement des visuels HD : <https://we.tl/t-WBOT9eJsNH>

Un menu gorgé de soleil



L'Esprit Nouveau, tirant son nom d'une revue visionnaire d'époque, se veut l'extension de la cuisine du Chef. Une carte de saison, aux produits frais et responsables est proposée et régulièrement revisitée. Des snacks généreux mais légers raviront les petites faims :

- Velouté de saison, salade d'herbes et croutons épicés Vegan
- Patates douces, curry coco
- Comté et bœuf croustillant façon Yakitori accompagnés de julienne de légumes
- Ocean bread et sa salade saisonale de mesclun

En guise d'entrée venez découvrir le mille-feuille de légume façon tian provençale, avec son ketchup de poivrons et sa sauce vierge à l'olive. Ou bien un cromesquis de poireaux brûlés et des moules de bouchot. Tous les plats se composent de produits durables et responsables.

Pour les amoureux de viandes, découvrez en plat un magret de canard et d'anguille fumée à basse température, servi avec des carottes des sables à la fève de Tonka et son jus de vin chaud.

Côté sucré, La Prune aux saveurs du Sud, composée de fenouil, d'orgeat, de ricard et d'amandes. Une Formule Entrée Plats Dessert est proposée à 56€.

Une autre formule est proposée avec une entrée et un plat, ou bien un plat et un dessert à 46€.

Robin Kubarek, un jeune Chef prometteur



Robin Kubarek, le Chef de 33 ans, signe la carte du restaurant à la cuisine engagée, pointue et inventive. Fort d'une expérience de plusieurs années, le chef a débuté son parcours en tant que commis au sein de l'hôtel Régina à Paris. Il rejoint ensuite Hilton Paris La Défense où il évolue avec créativité pendant neuf ans et se hisse à une place d'envergure, en tant que sous-chef. Avec pour maîtres mots le dépassement de soi, la réflexion, la créativité et la technique, Robin Kubarek loue un parcours passionnant et ambitieux. Privilégiant consciemment des produits issus du circuit court, le Chef sublime ces derniers à travers des associations de saveurs inattendues et de saisons.

A propos de l'hôtel Canopy by Hilton Paris Trocadéro

[Canopy by Hilton](#), la marque d'hôtels lifestyle d'[Hilton](#) (NYSE : HLT), accueille, depuis le 11 mai 2021, ses clients avec l'ouverture du Canopy by Hilton Paris Trocadéro, qui marque également le lancement de la marque Canopy en France.

Canopy est la dernière marque des enseignes Hilton à faire son entrée sur le marché français.

L'établissement, qui compte 123 chambres, s'inspire de la passionnante histoire du Trocadéro pour sa décoration intérieure qui, par petites touches, évoque aussi bien son passé industriel que l'art déco et les années 30. Situé dans l'emblématique 16ème arrondissement, connu pour son élégante architecture du 19ème siècle, ses grandes avenues, ses musées renommés et ses restaurants « à la mode ».

À propos de la marque Canopy by Hilton

La marque lifestyle d'Hilton, [Canopy by Hilton](#), est propice à la détente et de repos, offrant un service simple et personnalisé en partenariat avec des fournisseurs locaux, ainsi que des lieux de vie confortables. Chaque hôtel est conçu comme une extension naturelle de son environnement immédiat et propose une nouvelle approche de l'hôtellerie et de l'expérience client. Il existe 28 établissements Canopy dans le monde entier, et une trentaine d'autres sont en cours de construction dans 16 pays. Faites l'expérience d'un séjour reposant chez Canopy en réservant sur www.canopybyhilton.com ou via [l'application mobile Hilton Honors](#). Pour en savoir plus sur la marque, rendez-vous sur newsroom.hilton.com/canopybyhilton, et suivez-nous sur [Facebook](#), [Instagram](#), [Twitter](#) et [Pinterest](#).