

A photograph of the Palais Royal Restaurant in Paris, showing an outdoor seating area with white tables and chairs under a large white umbrella, framed by lush green foliage. The background features the ornate facade of the Palais Royal building with a large archway and a hanging lantern.

PALAIS ROYAL
RESTAURANT
PARIS

**UNE NOUVELLE
AMBITION
A NEW AMBITION**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / PRESS RELEASE
JUN / JUNE 2021

Nouveau départ : le Palais Royal Restaurant ouvre à nouveau ses portes. Ces derniers mois ont été propices à la réflexion et à la naissance d'une nouvelle ambition pour cette table déjà une étoile Michelin.

A fresh start: the Palais Royal Restaurant is opening its doors once again. The past few months have been conducive to reflection and the birth of a new ambition for this restaurant that already boasts a Michelin star.





4

5



Philip Chronopoulos est allé plus loin dans sa carte, qu'il a souhaité plus courte pour gagner en intensité. Il a pensé encore davantage les détails. Sa cuisine gagne en précision et reste gourmande. Elle est solaire, précise, attachée à révéler la saveur des produits qui l'inspirent.

Philip Chronopoulos has taken his menu a step further, presenting a shorter, more intense selection of dishes. He has focused even more closely on the details. His cuisine has gained in precision, without losing its gourmand dimension. It is sunshine-infused, precise, and keen to reveal the flavors of the produce that inspires it.



6



7



Les mezzedes en amuse-bouche à part sont une introduction à l'univers du Chef et aux saveurs qui ont bercé son enfance grecque. La carte fait la part belle à la cuisine et aux produits frais français. La Méditerranée y fait des clins d'œil : safran de Kozani, miel du Péloponnèse, huile d'olive de la production confidentielle de Nikos, ami de Philip Chronopoulos. Le tarama d'œufs de cabillaud fumés et foie gras côtoie le cordon d'agneau à l'huile d'origan sauvage. Les desserts régressifs nous ramènent en Grèce : Loukoumedes à la cannelle, Yaourt grec grec à la vanille et caramel au miel du Péloponnèse.

The mezzedes served as appetizers to start the meal are an introduction to the Chef's world and the flavors that imbued his Greek childhood. The menu gives pride of place to French cuisine and fresh produce. There are nods to the Mediterranean: Kozani saffron, Peloponnesian honey, olive oil from the select production by Nikos, Philip Chronopoulos' friend. Smoked codfish tarama and foie gras rub shoulders with a cord of lamb with wild oregano oil. The nostalgic desserts take us back to Greece: cinnamon Loukoumedes, vanilla-flavored frozen Greek yoghurt and caramel with Peloponnesian honey.



Si le décor reste inchangé, les arts de la table, la lumière et le linge ont été revus pour créer une atmosphère plus contemporaine, douce, intime et confortable. Une attention particulière a été portée à l'harmonie des matières et des couleurs : naturelles, brutes pour servir l'atmosphère et la cuisine à l'image des nouvelles assiettes choisies chez Jars. La table s'est parée de linge en lin écru. Elle donne un coup de fouet à la présentation des plats. Philip Chronopoulos les pense comme un peintre, le mélange des couleurs répond au mélange des saveurs. Les lumières se sont adoucies.

While the décor remains unchanged, the tableware, lighting and table linen have been revisited to create a more contemporary, mellow, intimate and comfortable atmosphere. Particular attention has been paid to the harmony of the materials and colors: natural and raw to serve the ambience and the cuisine, like the new Jars plates chosen. The tables are dressed in ecru linen. They give a boost to the presentation of the dishes. Philip Chronopoulos composes them like a painter, with the blend of colors echoing the blend of flavors. The lighting has been softened.





À l'étage, deux salons permettent d'accueillir des dîners intimes ou grandes tablées dans une atmosphère de salle-à-manger d'appartement parisien.

Tous ses ajustements révèlent le caractère intime et confidentiel du lieu. Ils adoucissent la lumière venue du jardin par la façade vitrée du restaurant à l'abri des arcades du Jardin des Palais Royaux. Rien n'est intimidant dans ce lieu d'excellence, le service bienveillant chasse le caractère impressionnant que peut avoir une adresse étoilée. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu.

Upstairs, two dining rooms make it possible to host intimate dinners or large gatherings in an atmosphere reminiscent of a dining room in a Parisian apartment.

All these adjustments reveal the venue's discreet nature. They temper the light entering from the garden through the restaurant's glass facade sheltered from the arcades of the Palais Royal gardens. Nothing is intimidating in this space devoted to excellence; the welcoming service dispels the daunting aura that surrounds a Michelin-starred restaurant. Everything contributes to the feeling of ease that unfolds you on stepping through the door.

INFOS PRATIQUES

MENU DÉJEUNER

60 euros (du mardi au samedi)

MENU DÉGUSTATION

165 euros

Jeudis Jazz du 10 juin au 29 juillet (162 euros)
Ouvert tout l'été du mardi au samedi.

ADRESSE

110 galerie de Valois, 75001 Paris
Service voiturier.

PRACTICAL INFO

LUNCH MENU

60 euros (Tuesday through Saturday)

TASTING MENU

165 euros

Jazz Thursdays from June 10 to July 29 (162 euros)
Open all summer, Tuesday through Saturday.

ADDRESS

110 galerie de Valois, 75001 Paris
Valet parking.



PALAIS ROYAL

RESTAURANT

PARIS

110

GALERIE DE VALOIS

75001 PARIS

Service Voiturier au 41/43 rue de Valois

T. +33 (0)1 40 20 00 27

contact@restaurantdupalaisroyal.com

restaurantdupalaisroyal.com