

LE FAUBOURG

LA TABLE INCONTOURNABLE DE LA RENTRÉE

- HÔTEL LES JARDINS DU FAUBOURG -

L'hôtel 5 Les Jardins du Faubourg, véritable écrin parisien de raffinement et d'élégance, dévoile cette rentrée son tout nouveau restaurant : Le Faubourg, une adresse inédite, où s'exprime tout le talent du Chef Xavier Boireau, formé par Alain Ducasse.*

L'été se prolonge à la table du Faubourg... A partir du lundi 30 août !

Alliant **simplicité, inventivité et gourmandise**, le Chef Xavier Boireau est toujours à la recherche des **meilleurs produits**. Dans l'assiette, des propositions fraîches et savoureuses comme avec le *Carpaccio de Poulpe confit, condiment d'une piperade écume de sésame* ou le *Cabillaud demi-sel à la vapeur, ratatouille à la provençale et pistou basilic*.



On retrouve également à la carte les **produits issus des terroirs** que le Chef affectionne particulièrement, comme l'*Entrecôte de Bœuf Charolais et ses pommes frites* ou encore la *Poitrine de veau confite, roseval fondantes et carottes fanes*. Du côté des desserts, le *Citron et la meringue sous toutes ses formes* et le *Riz cuit au lait et à la vanille de Madagascar* permettront de terminer le repas sur une touche de douceur et d'onctuosité.



Une référence de la bistronomie aux commandes du Faubourg



Après un passage dans des maisons prestigieuses telles que le Plaza Athénée, le groupe Ducasse aux Lyonnais puis au Rech, c'est aujourd'hui au **Faubourg** que **Xavier Boireau** exprime tout son talent.

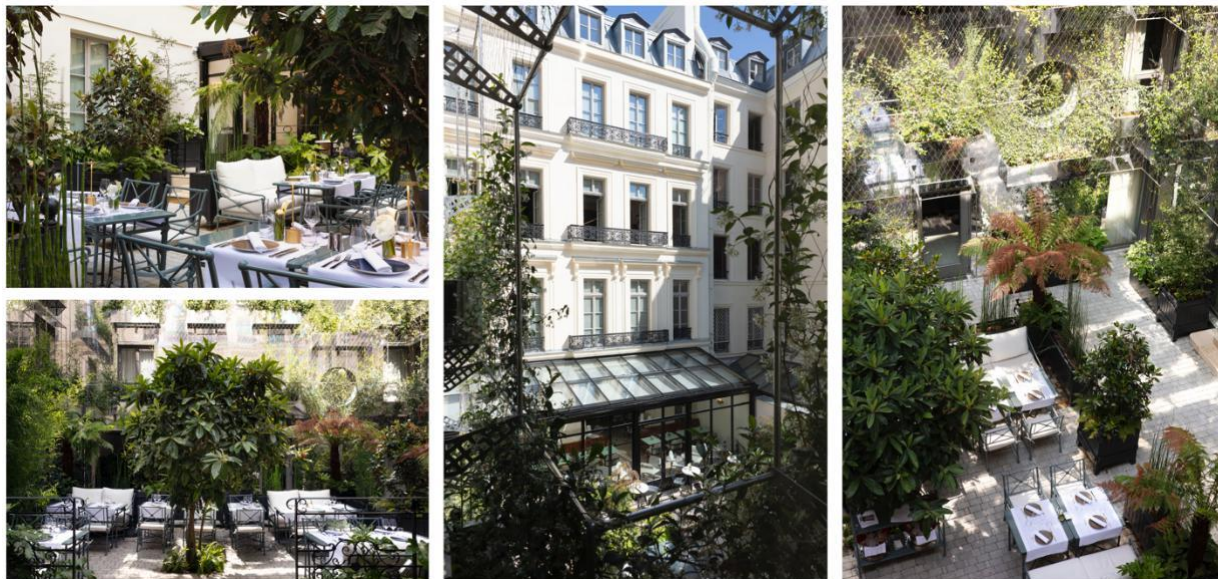
Sa cuisine de saison, généreuse et contemporaine, fait le bonheur des clients résidents à l'hôtel ou extérieurs.

« *Je suis très heureux de participer à cette aventure en laissant libre cours à toute ma créativité. Les bons produits et la saisonnalité font partie de ma cuisine, à la fois créative et authentique, que j'ai envie de partager et faire découvrir. Cette cuisine de partage, c'est ma signature au restaurant Le Faubourg* », déclare le Chef **Xavier Boireau**.

Un cadre intimiste, un écrin de verdure loin de la frénésie parisienne

Au sein d'un **espace élégant et contemporain**, le restaurant Le Faubourg propose une **cuisine de marché**, à déguster le temps d'un déjeuner ou d'un dîner aussi bien sur les banquettes en velours aux couleurs cuivrées à l'intérieur du restaurant, que sur l'extraordinaire terrasse verdoyante.

Parfaite pour un déjeuner en terrasse ou un dîner au coucher du soleil, **la cour intérieure végétalisée avec terrasse** de plus de 100 m² est l'endroit idéal pour s'accorder un **moment unique**, hors du temps. Les Parisiens et Parisiennes trouvent en ce lieu **quiétude et sérénité le temps d'une pause bien méritée**.



Dès le dimanche 5 septembre, le brunch dominical est de retour

Cette rentrée, l'adresse la plus confidentielle et bucolique de Paris proposera à nouveau son **brunch signature**.

Les amateurs de brunch seront servis tant l'offre est généreuse. A la carte, des **propositions salées et sucrées sous forme de buffet**, le tout accompagné de **jus maison fraîchement pressés** et de **boissons chaudes servies minute**.

Côté salé, l'hôtel dévoile de belles propositions, comme un *Ceviche de daurade au citron vert* d'une incroyable fraîcheur ou encore le *Carpaccio de veau sauce vitelo tonnato*. Des suggestions du jour de poissons et viandes viendront chaque dimanche compléter la quinzaine de plats proposés.



L'équipe de l'hôtel se chargera également de cuisiner à la minute les œufs

pour les clients (omelette, œufs brouillés, au plat ou à la coque), accompagnés de garniture (saucisses de volaille, bacon, jambon, champignons, herbes, tomates, fromages).

Pour le sucré, les gourmands ne sauront choisir entre les *crêpes, gaufres, muffins, pancakes* et les *tartes aux fruits de saison* imaginées par le Chef. Pour terminer sur une touche de fraîcheur, d'autres se tourneront vers les *carpaccios de fruits frais*.

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Le Faubourg

Entrées : 16€

Plats : 32€

Desserts : 13€

Brunch Les Jardins du Faubourg

Adulte 79€

Enfant 45€

Tous les dimanches

De 12h00 à 15h00

