



les jardins du faubourg  
PARIS

Communiqué de presse  
Mai 2021

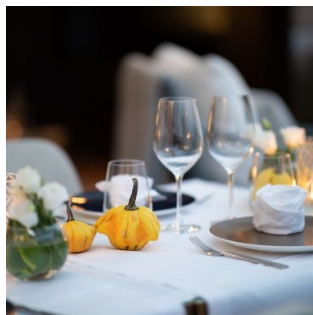
## LE FAUBOURG LE NOUVEAU RESTAURANT DE L'HÔTEL LES JARDINS DU FAUBOURG

*Une cuisine de saison, gourmande & raffinée.*

Alliant **simplicité 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 *Ceviche de daurade marinée aux baies roses et citron vert, avocat et agrumes* ou le *Cabillaud demi-sel à la vapeur sauce vierge, spaghettis de courgettes au basilic*.

On retrouve à la carte les **produits issus des terroirs** que le Chef affectionne particulièrement, comme l'*Entrecôte de Bœuf Charolais et ses pommes grenailles* ou encore le *Quasi de veau rôti, asperges vertes, sucrine et petits pois*.

Du côté des desserts, la *Paolova aux fruits rouges* et la *Tarte fine aux pommes glace vanille* permettront de terminer le repas sur une touche de douceur et de légèreté.



*Une référence de la bistronomie prend les commandes du Faubourg*

Le restaurant des **Jardins du Faubourg** est confié au **chef Xavier Boireau**. Associant produits frais, de saison, de grande qualité avec une cuisine généreuse et contemporaine, cette adresse inédite et pleine d'audace, fait le bonheur des clients résidents à l'hôtel ou extérieurs. 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.

« 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 aux clients de l'hôtel mais également aux gourmands de la capitale. 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 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.

Tout au long de l'année, les rayons du soleil traversent la grande verrière, baignant la salle du restaurant dans une **lumière naturelle éclatante**.

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 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**.



## *Pour la toute première fois, un brunch dominical d'exception, lancé le 6 juin* **#SUNDAYBRUNCH**

Pour les beaux jours, l'adresse la plus confidentielle et bucolique de Paris propose en exclusivité son nouveau **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 vitello tonnato*, bien connu des habitués du Faubourg, le restaurant de l'hôtel. 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, brouillés, au plat ou à la coque), accompagnés de garniture (saucisse 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*.

Pour celles et ceux qui souhaiteraient se laisser tenter par d'autres propositions, des *œufs Bénédicte, tartine d'avocat, Burger du Faubourg* ou encore *Entrecôte* sont à retrouver **à la carte**.

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Restaurant Le Faubourg**  
**Menu Entrée – Plat – Dessert**  
**52€**

**hors boissons**

**Entrées : 16€**

**Plats : 32€**

**Desserts : 13€**

**Brunch Les Jardins du Faubourg**  
**Adulte 75€ Enfant 45€**  
**Tous les dimanches**  
**De 12h00 à 15h00**

**Les Jardins du Faubourg**

9, rue d'Aguesseau

75008 Paris

Tel. : 01 86 54 15 15

[www.lesjardinsdufaubourg.com](http://www.lesjardinsdufaubourg.com)