



## MGallery Fontainebleau L'Aigle Noir Hôtel dévoile son restaurant A L'Épicerie

Le MGallery Fontainebleau L'Aigle Noir Hôtel, joyau emblématique de Fontainebleau, a récemment enrichi son offre en soirée avec l'ouverture du restaurant "A L'Épicerie". Depuis peu, cette adresse gourmande séduit les convives avec une cuisine bistronomique inspirée par la nature et dédiée aux saveurs du terroir français.

### Une adresse historique et contemporaine

Situé au cœur de la ville ancienne de Fontainebleau, cet hôtel, construit en 1470, incarne une parenthèse hors du temps. Chargée de l'héritage napoléonien, la bâtisse mêle subtilement le luxe contemporain à son caractère historique.

Dès l'entrée, les visiteurs sont plongés dans une ambiance raffinée, loin de l'effervescence parisienne, où passé et présent s'entrelacent harmonieusement.

Dans ces murs porteurs d'histoire, l'hôtel dévoile son restaurant « A L'Épicerie », une adresse gourmande au cœur de la ville de Fontainebleau, cité impériale vibrant d'une riche histoire inscrite dans ses pierres. A l'image des tables « A L'Épicerie Restaurant Experience », un espace de vie convivial et authentique où le chef laisse place à sa créativité en cuisinant des plats de saison gourmands.

« A L'Épicerie Fontainebleau » est bien plus qu'un simple bar et restaurant, c'est avant tout une histoire de rencontres, de passion et de transmission, pour sublimer le terroir. À la carte, une sélection de recettes gourmandes et variées, sous la houlette des chefs exécutifs Florian Desetable, ambassadeur Julian Allano, chefs résidents et l'École des Chefs.

Avec son espace intimiste et sa vue imprenable sur la cour intérieure, le restaurant « A L'Épicerie Fontainebleau » est l'adresse idéale pour savourer un repas après une belle journée de découverte de la ville impériale.





# A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE



## Une carte gourmande et de saison au coeur de Fontainebleau

La carte met à l'honneur la gastronomie française à travers des plats bistro raffinés : *Souris d'agneau de 7 heures, tendre et fondante, Filet de bœuf sauce crème de morilles, terrine de pommes de terre et kebab de pleurotes. Saint-Jacques de la Baie de St-Brieuc, servies avec un risotto céleri-noisette et une crème de sésame.*

Côté desserts, le plaisir continue avec des créations élégantes comme la *Crème brûlée aux pistils de safran, accompagnée de sa madeleine à l'orange.*

Chaque plat est une ode à la nature et au terroir, mêlant créativité et authenticité pour une expérience culinaire inoubliable.

## Des fromages d'exception, véritables signatures

Les amateurs de fromages seront comblés grâce aux spécialités fromagères, signature du concept "A L'Épicerie". Parmi elles le Brie chaud toasté, farci au beurre d'escargot sur pain de campagne, accompagné d'une salade d'hiver.

## Un lieu chaleureux et familial

Avec son engagement envers le terroir, l'authenticité et une attention particulière portée aux familles et aux enfants, "A L'Épicerie Fontainebleau" incarne l'art de vivre à la française, célébrant le plaisir de savourer une cuisine d'antan fait maison.

## Un restaurant qui célèbre le terroir

Dans ces murs chargés d'histoire, le restaurant "A L'Épicerie" propose une expérience culinaire unique. Plus qu'un simple bar ou restaurant, "A L'Épicerie Fontainebleau" raconte une histoire de rencontres, de passion et de transmission pour sublimer les produits du terroir.

Dans une ambiance conviviale et authentique, les chefs exécutifs Florian Desetable, ambassadeur Julian Allano, et l'École des Chefs élaborent des plats de saison alliant gourmandise et créativité.

À la carte, une sélection variée et savoureuse invite à un voyage culinaire célébrant l'art de vivre à la française.



Crédit Stanislas Gros