



DOMAINE REINE MARGOT

HOTEL & SPA / PARIS ISSY-LES-MOULINEAUX

16 *Marguerite* 06

L'INCROYABLE TERRASSE CHAMPÊTRE AVEC VUE TOUR EIFFEL



Le **Domaine Reine Margot Paris Issy - MGallery**, nouvel écrin aux portes de Paris dans un lieu classé dévoile sa terrasse printanière. Au cœur d'un potager et verger de plus d'un hectare, le restaurant **Marguerite 1606** offre une surprise sans égal : une vue des plus dégagée sur la sublime Dame de Fer.

LA CAMPAGNE À PARIS

C'est une nouvelle destinée qui s'offre à ce morceau du patrimoine méconnu des Parisiens. Au sein de ce nouvel hôtel ouvert fin 2023, dans un domaine classé, la table **Marguerite 1606** s'apprête à éclore et à dévoiler **son incroyable terrasse**.

Le plus ? Son verger attenant au restaurant, donnant à cet endroit des **allures de campagne** où on se laisse bien aisément profiter le temps d'un déjeuner, d'un verre en fin de journée ou d'un dimanche ensoleillé.

La **vue imprenable sur la Tour Eiffel** est certainement ce qui rappelle le plus aux visiteurs leur proximité avec la Capitale, eux qui se sont volontairement laissés aller à la déconnexion.

Une **table verdoyante** à découvrir sans plus attendre.



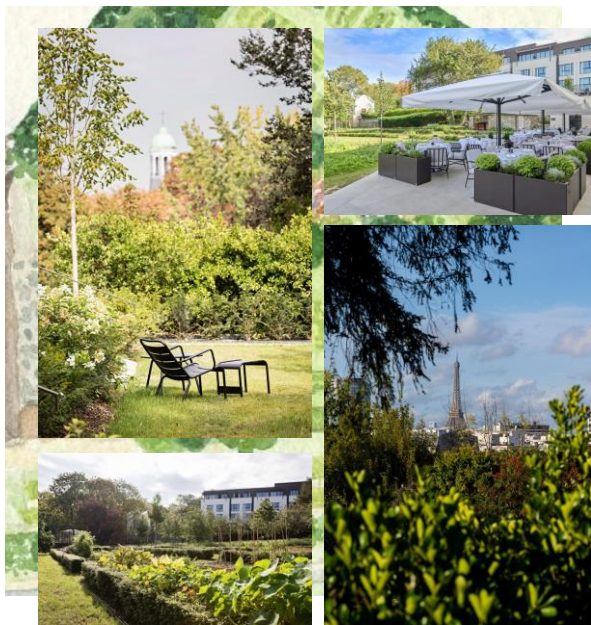
UN JARDIN CLASSÉ

Référencé aux Monuments Historiques, le **jardin** du Domaine Reine Margot – MGallery est identique aux tracés et alignements du 17^e siècle.

Sur plus d'un hectare, c'est aujourd'hui **5000 m² de verger et potager** et une centaine d'arbres variés en plus des 200 fruitiers qui trônent sur cet espace verdoyant, dont un if centenaire.

Les **potagers et vergers** comptent quant à eux **8 variétés de légumes, fruits et plantes aromatiques**, utilisés en grande partie pour la cuisine du chef **Jean-Philippe Perol** et pour la mixologie au bar.

Les clients prennent alors plaisir à déguster des produits purs, provenant directement du jardin du restaurant.





DOMAINE REINE MARGOT

HOTEL & SPA / PARIS ISSY-LES-MOULINEAUX

UNE BISTRONOMIE VÉGÉTALE

La cuisine bistronomique et raffinée de **Jean-Philippe Perol** s'inspire ici de la vision directe du potager et d'un verger copieux. Les assiettes, à consonance végétale, déroulent leurs recettes réconfortantes, traditionnelles et conviviales au plus près des saisons. Ce printemps, des plats de partage à l'image de la trilogie de radis à partager ou des asperges blanches et leur sauce mousseline. En hommage à Marguerite de Valois, les **iconiques Bouchées Marguerite**, plats signatures de la maison, se revisitent cette saison aux légumes cuits, à l'Homard ou au traditionnel Ris de veau. Au déjeuner, en semaine, la formule business permet aux plus pressés de se faire plaisir en 45 minutes, sans faire l'impasse d'un repas en deux ou trois plats avec le meilleur du marché.

Au dîner, place à la gourmandise, au temps long, aux confidences entre amis ou en famille autour d'une rôtisserie plutôt végétarienne, avec quelques propositions alléchantes : agneau de lait confit aux herbes du jardin, légumes du potager rôtis, et même un suprême de volaille du Gatinais, et en dessert, avec quelques délices régressifs comme les tartes aux fruits du jardin ou les premières fraises au sucre. La **terrasse ouverte sur le potager et le verger** offre sans nul doute une **parenthèse presque champêtre** aux portes de la Capitale.

UNE SERRE PRIVÉE AU FOND DU JARDIN

Une **serre**, dédiée aux boutures en période hivernale, éclot ce printemps se transforme en une **table privative aux allures de campagne**. Déjeuners confidentiels, célébrations, apéritifs intimistes, ce repère secret s'adapte à tous les rendez-vous.

Informations pratiques

Restaurant Marguerite 1606

3 cours de la Reine Margot
92130 Issy-les-Moulineaux
Tel : 01 87 53 65 70

Réservations : mgallery.marguerite1606@accor.com

Ouvert toute la semaine : 12h-14h / 19h-22h

Brunch dominical : 12h-15h
atelier enfants dans le jardin

