

La Table du Luxembourg, une terrasse esDvale au cœur du plus beau jardin d'Europe

La Table du Luxembourg fait parDe de ces lieux rares à Paris où conjuguer cuisine gourmande et cadre d'excepDon. Avec son architecture de verre aérienne qui se fond dans le décor et sa superbe terrasse qui se déploie à l'ombre des arbres du jardin du Luxembourg aux beaux jours, elle ravive le plaisir des moments partagés autour de saveurs généreuses et créaDves. Loin du bruit et de l'agitaDon, le restaurant du chef étoilé Philippe Renard est l'un des spots incontournables de l'été.



UN ECRIN DE SÉRÉNITÉ

Au cœur du 6e arrondissement, ce pavillon vert a terrasse ouverte sur les parterres du plus beau parc d'Europe. Il invite à **une halte rafraîchissante à toutes les heures gourmandes de la journée**, que ce soit pour un savoureux petit déjeuner, un verre entre amis ou un agréable déjeuner. Véritable **havre de paix**, il propose une cuisine créative et gourmande, inspirée par les produits de saison et peut accueillir jusqu'à 80 personnes sous sa verrière et 120 en terrasse. Ambiance bucolique assurée !

UN LIEU IDÉAL POUR LES FESTIVITÉS !

La Table du Luxembourg offre un **cadre unique en plein cœur de la capitale**. Facile d'accès, le restaurant est privatisable et accueille **des festivités** pouvant réunir jusqu'à 200 personnes en période estivale. Réunions, mariages ou cocktails dinatoires, ce lieu dépaysant et original offre à la dégustation de savoureux plats dans une ambiance professionnelle, familiale ou amicale. Grâce aux grandes baies vitrées du restaurant qui

laissent filtrer la lumière, les hôtes peuvent **savourer les mets en profitant de la superbe vue sur le Jardin du Luxembourg.**

LE GRAND BRUNCH GOURMAND DU DIMANCHE !

La Table du Luxembourg a fait de ce moment privilégié une institution prisée de nombreux Parisiens. Son grand brunch est un véritable buffet gourmand de **plus de 50 plats rythmés par les saisons et leurs produits** : hors-d'œuvres (froids ou chauds), salades, cochonnaille, fromages ou encore gâteaux sucrés. Le tout à savourer avec un verre de vin ou, pour se rafraîchir l'été, une orange pressée ou un cocktail glacé.

L'APÉRO GOURMAND ENTRE COPAINS

L'été, la splendide terrasse du restaurant invite à prolonger les moments conviviaux autour d'un apéritif gourmand entre amis. Philippe Renard a concocté pour cet instant privilégié de délicieuses recettes salées et sucrées et sélectionné des produits réalisés par des artisans d'exception : charcuterie basque de Pierre Oteiza, fromages affinés de Frédéric Ledoux, pain de Jean-Luc Poujauran. Plus qu'une mise en bouche, un véritable festin de saveurs à partager !

Les p'tits salés :

Cornet de saucisses sèches, chorizo et fromage de brebis basques de **Pierre Oteiza** Ardoise de jambon basque « Kintoa » de Pierre Oteiza, guindillas Pain aux noisettes aux champignons de Paris, moutarde à la truffe.
Ardoise de saumon fumé de la mer du Nord, citron

Les bocaux à tartiner entre copains

Bocal de caviar de tomates séchées au pistou, courgettes marinées, noix de macadamia, piment d'Espelette
Bocal de tapenade à l'œuf dur haché et aux champignons de Paris Fromage blanc à la ciboulette.

Les plats chauds pour les gourmands.

Calamar et éperlan frit, sauce gribiche, citron jaune
Escargots de bourgogne persillés

Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

Les pains de Jean Luc Poujauran

La planche de douceurs sucrées

Tarte citron aux figues, Crèmeux de chocolat aux noisettes, Nage de fruits rouges, Blanc manger au coco, fruits de la passion, Craquelin à la crème

8 personnes - 39 €/ pers



Une offre inédite jusqu'au 31 août 2023 :

LE DESSERT SIGNATURE DU CHEF OFFERT POUR CELEBRER CHAQUE ANNIVERSAIRE

Pour honorer les convives qui viennent célébrer leur anniversaire à sa Table, le chef offre son dessert signature : le mille-feuilles à la crème de vanille de Madagascar et aux fruits de saison. Un régal à partager sans modération !

À propos de La Table du Luxembourg : La table du Luxembourg est née en mars 2016. C'est dans un esprit « Rive Gauche » similaire à celui qui régnait au LuteGa que le chef étoilé Philippe Renard a voulu inscrire sa table qui réunit aujourd'hui les arGstes, les écrivains, les hommes et les femmes d'affaires, les riverains, les touristes et les oisifs. La Table du Luxembourg est un lieu convivial qui permet de profiter de tous les plaisirs du jardin et d'une table gourmande.

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 10h à la fermeture du jardin. Le déjeuner gourmand est servi de 12h à 15h. Une carte de délices simples à déguster ou à partager est proposée tout au long de la journée pour permePre à tous les visiteurs de profiter d'un instant au jardin. Possibilité de privaGser le lieu. Pour en savoir plus et découvrir la carte du moment, consultez [le site internet de La Table du Luxembourg](#).



À propos du jardin du Luxembourg : Le jardin du Luxembourg est un jardin ouvert au public, situé dans le 6ième arrondissement de Paris. Créé en 1612 à l'iniGaGve de Marie de Médicis pour accompagner le palais du Luxembourg, il a fait l'objet d'une restauraGon dirigée par l'architecte Jean-François-Thérèse Chalgrin sous le Premier Empire et apparGent désormais au domaine du Sénat. D'une superficie de 25 hectares, le jardin se divise en une parGe à la française et l'autre à l'anglaise. Entre les deux s'étend une forêt géométrique et un grand bassin. On y trouve un verger, un rucher, des serres et une roseraie. Le jardin compte 106 statues, la fontaine Médicis, l'Orangerie et le pavillon Davioud. Rendez-vous de prédilecGon des Parisiens, qui l'appellent affectueusement le « Luco », il a_re également des visiteurs du monde enGer.