



les jardins du faubourg
PARIS

La terrasse des Jardins du Faubourg *est prête à accueillir le printemps*

La réouverture des terrasses approche à grands pas et chacun est d'ores et déjà à la recherche des meilleurs spots de la capitale pour profiter des premiers rayons de soleil. Verdoyante, élégante et confidentielle, la terrasse des Jardins du Faubourg célèbre déjà la nouvelle saison.





les jardins du faubourg PARIS

Véritable joyau du 8^e arrondissement, l'hôtel Les Jardins des Faubourg porte bien son nom.

En plus de ses 36 chambres dont 4 suites, et son espace bien-être, **le lieu abrite une des plus belles terrasses parisiennes.**

Rendez-vous d'affaires, déjeuner entre amis, apéritifs ensoleillés... la cour intérieure ouvre ses bras aux visiteurs et aux habitués à chaque moment de la journée, du petit-déjeuner au dîner.

Avec sa façade recouverte de jasmin quand vient le printemps, son impressionnant néflier du japon qui trône en roi et ses dizaines d'espèces de plantes exotiques, la terrasse invite immédiatement au dépaysement et au relâchement, sans quitter la Ville Lumière.

A l'abri des regards et du tumulte parisien, dans un jardin bucolique, les Parisiens et visiteurs prennent plaisir à découvrir ou redécouvrir la carte de son restaurant italien, **Il Giardino**.



Terrasse



les jardins du faubourg PARIS

Pour cette nouvelle saison printanière et estivale, la carte évolue sous l'impulsion du chef napolitain **Davide Pecorella**. Arrivé en France en 2014 par amour pour la gastronomie française, le chef a fait ses armes dans de prestigieuses maisons comme le Georges et l'Orangerie (Georges V), ainsi qu'à L'oiseau Blanc (Peninsula).

L'arrivée des beaux jours donne de l'inspiration à ce chef enjoué et dynamique, qui dévoile de belles propositions **inspirées de ses origines italiennes**.

Pour débiter le repas, les convives pourront se laisser tenter par plusieurs entrées : un thon mi-cuit servi avec des endives rôties et du safran, une crème de courge accompagnée de ricotta di Bufala et de l'huile de persil, un Vitello Tonnato ou une crème de mozzarella avec un œuf croustillant.

Place ensuite aux plats : le Chef propose un Risotto, qui évolue selon ses envies, des Taglioni aux oursins, des Mezze à la viande et son incontournable tiramisu signature pour le dessert. Des plats qui feront voyager ses convives en Italie sans passer par la case avion.



Le plaisir ne s'arrête pas là et se poursuit jusqu'au dimanche avec **l'exceptionnel brunch italien créé par le Chef**, à découvrir en plein soleil ou à l'ombre du sublime néflier du Japon qui trône au cœur de la terrasse estivale.



Il Gardino



les jardins du faubourg
PARIS



VISUELS

A retrouver dans [*ce lien*](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Jardins du Faubourg
Restaurant Il Giardino
9, rue d'Aguesseau, 75008 Paris
Tel. : 01 86 54 15 15
www.lesjardinsdufaubourg.com



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.



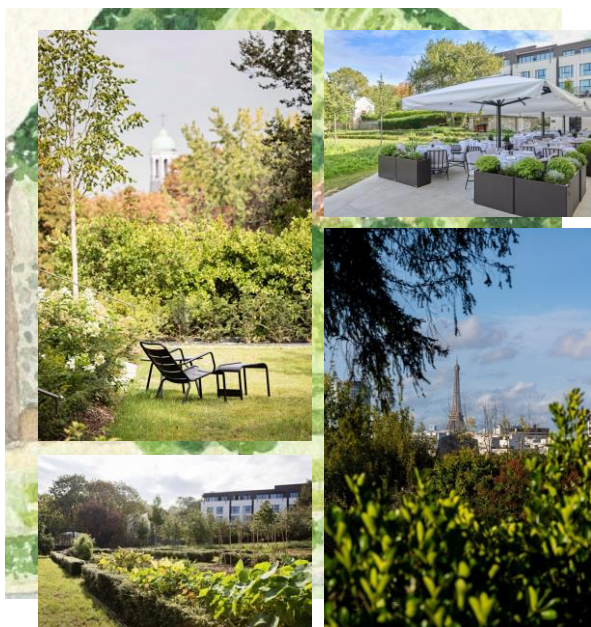
UN JARDIN CLASSÉ

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

