



Le restaurant Le Jardin Privé, plaisir des yeux et des sens dans une bulle de verdure

Pour les beaux jours, le *Novotel Paris les Halles* vous ouvre les portes de son *Jardin Privé* et de son élégant patio de 150 m². Véritable parenthèse de verdure en plein cœur de la capitale, le décor a ici toute son importance, et la carte estivale du restaurant n'est pas en reste !

Cet Eden urbain abrite des tables dressées entre de luxuriants murs végétaux, où se mêlent une multitude de roses, de jasmin et d'hortensia, parfumant délicatement le patio. Les convives pourront même prendre place près de la fontaine, dont le murmure de l'eau les plongera encore plus dans un délicieux moment de quiétude. Une ambiance bucolique, chic et cosy qui participe à l'expérience culinaire de ce jardin très secret.

Les clients pourront se laisser tenter par ce havre de paix verdoyant, pour savourer un mélange alléchant de saveurs, parfaitement combinées entre « le terre et mer ». Deux cartes s'offrent aux convives : la Carte du Chef ainsi que le Menu Barbecue.



La Carte du Chef

Le Chef Exécutif Nicolas Amelin a imaginé des recettes printanières en s'inspirant de ses origines basques. En utilisant de nombreux produits de sa région, il saura séduire les papilles des plus gourmands. Retrouvez créativité, équilibre des textures et des goûts dans les assiettes phares de la saison : les *Asperges blanches des Landes*, *mousse d'Ossau Iraty*, *ventrèche de la maison Montalet et gelée de piment d'Espelette*, le *Carpaccio de bar*, *fenouil, estragon, kiwi, extraction citronnée*, *fleur de fenouil et oxalys*, les intemporels *Bar de ligne*, *harissa de carotte*, *carotte fane rôtie brut et jus végétal* et le *Terre-mer entrecôte de cochon du Tarn de la maison Montalet et chipirons*, *maïs safrané en deux textures*, *piment padron*. Fraicheur et élégance sont au rendez-vous dans ces assiettes colorées.



Le Menu Barbecue

Cette année, le patio intérieur du Jardin Privé inaugure son offre barbecue : un moment convivial insolite au cœur du 1^{er} arrondissement de Paris ! Sous le format d'un show cooking, un de nos cuisiniers viendra griller devant les convives des viandes, poissons et légumes, dans une ambiance « comme à la maison » !

Gorgées de soleil, les créations de notre Menu Barbecue se veulent gourmandes et fraîches. Découvrez notre sélection de la saison : la *Burratina entière*, *tomates d'antan et basilic*, le *Gaspacho verde*, le *Poulpe grillé* et notre incontournable *Steak d'Espadon*, *condiment citron et piment d'Espelette*. Nos plats seront accompagnés par la garniture de votre choix, *courgettes grillées*, *pommes de terre grenailles au thym*...seules ou à partager, laissez-vous tenter par nos assiettes Barbecue de saison !

Informations et réservations :

- Le Patio du Jardin Privé est ouvert du lundi au dimanche, pour déjeuner de 12h à 14h30 et pour dîner de 19h à 22h30.

- Adresse : 8 place Marguerite de Navarre, 75001 Paris
- Réservation par téléphone au +33(01).42.21.31.31
- La Carte du Chef est servie comme menu principal du restaurant le midi et le soir, excepté les midis en semaine où nous servons le Menu Barbecue uniquement, en cas de beau temps.
- Le Menu Barbecue est servi les midis, du lundi au vendredi, sous réserve des conditions météorologiques