



L'Ecu de France, restaurant gastronomique de tradition familiale, renouvelle sa carte pour l'hiver 2025/2026

Une histoire

Ancien relais de poste daté de 1717, le restaurant a accueilli depuis de nombreux visiteurs à la recherche d'une cuisine raffinée et d'une ambiance conviviale. Sa place de choix dans la gastronomie française, son histoire emblématique et ses bâtiments authentiques en ont d'ailleurs fait un lieu de tournage pour de nombreux films, dont *Les 3 Mousquetaires* en 2023.

Aujourd'hui, le restaurant est aussi empreint d'une autre actualité, celle de la famille Brousse. Les propriétaires, Hervé et Claude, sont l'arrière-petit-fils et le petit fils d'Edouard Brousse, qui avait acheté le lieu en 1921. La troisième et **la quatrième génération** sont donc aujourd'hui à la tête de l'établissement.



Une respiration

Sur les **bords de Marne**, ce restaurant ouvert toute l'année est le lieu idéal pour **s'échapper de Paris** en tête-à-tête, en famille ou entre proches. Que ce soit pour les beaux jours ou au coin du feu de son iconique cheminée, on peut profiter soit du superbe extérieur, soit d'un moment cosy. Privatisable, le lieu se prête à toutes sortes de réceptions. Une vraie pépite bucolique à moins de 30mn de Paris !

Une table

Côté cuisine, la carte de L'Ecu de France pourrait se résumer : **cuisine créative, gourmande, moderne avec des bases d'Escoffier et surtout faite maison avec des produits frais de saison.**

Avec la volonté de mettre en lumière la gastronomie française, le restaurant fait la part belle aux **ingrédients de premier choix, aux fruits & légumes de saison et aux recettes originales**, dans une carte renouvelée quatre fois par an. Le pain est fait maison et la carte des vins est de propriétaires uniquement avec de vieux millésimes de 10 à 50 ans : la qualité avant tout !

Pour la carte d'hiver 2025-2026, le **chef Francis Akame** a imaginé faire la part belle aux traditions françaises :

- langoustine, foie gras ou saint Jacques en entrée
- ris de veau, boeuf ou turbot en plat
- brie & truffe en fromage
- chocolat, miel ou agrumes en dessert



Infos pratiques

Adresse : 31 rue de Champigny, 94430 Chennevières-sur-Marne (30 minutes de Paris en voiture)

Horaires : mardi, mercredi, vendredi, samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30 / dimanche de 12h à 13h30 / lundi et jeudi fermés.