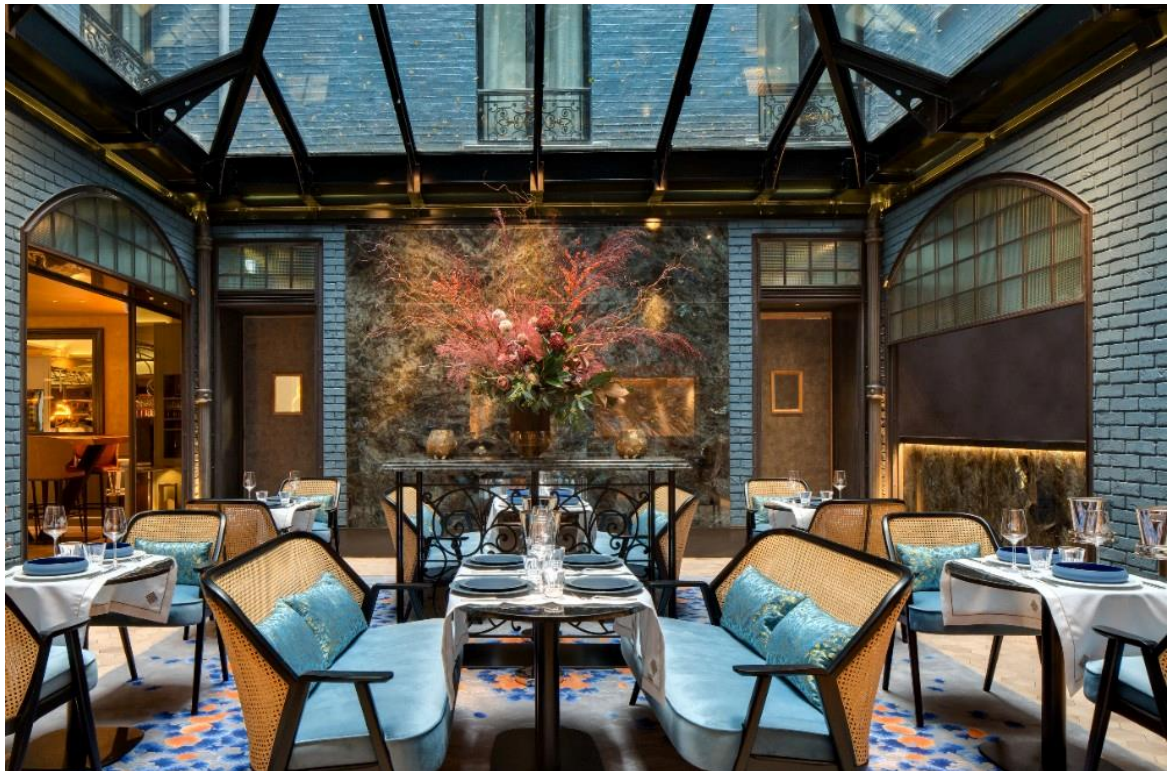




L'Envolée, la table de Grégory Réjou à La Demeure Montaigne, Paris 8



*L'Envolée, restaurant bistrannique de la Demeure Montaigne****, se situe sous la verrière de la cour intérieure de l'hôtel. En hommage au mobile réalisé par le sculpteur François Lavrat, qui figure une nuée d'oiseaux s'envolant depuis le bar jusqu'au ciel, cette nouvelle adresse promet une belle envolée.*

Côté cuisine, la carte est courte mais pointue, choix voulu par le Chef Grégory Réjou, qui privilégie les circuits français en travaillant en liens étroits avec ses producteurs, dont parmi

eux Thierry Riant à Carrières sur Seine dans les Yvelines et Christophe Latour à Allez-et-Cazeneuve dans le Lot et Garonne pour les fruits et légumes.

L'accent porte sur la saison interprétée d'après les ressources des terroirs et du répertoire français. Gage de transparence, la cuisine ouverte montre la transformation des produits frais et l'harmonie de la brigade. Le Chef délivre une cuisine qui allie classicisme et audace créative élaborée à partir de produits rigoureusement sélectionnés auprès des ses producteurs comme auprès de maisons comme Oteiza, Quatrehomme, Kaviari ou la Fumaison de l'île de Groix.



Son plat fétiche qui sera à chaque carte : le pâté en croûte, décliné au fil des saisons et des envies du Chef. Pour la nouvelle carte, Chef Réjou a travaillé sur une déclinaison estivale à la volaille avec un insert de légumes et son sirop de tomate épicé.

La nouvelle carte estivale propose des plats de saison comme le Pressé de tomates à l'ancienne, maquereau à la flamme, caviar Oscietre de la maison Kaviari pour commencer. Le Chef propose ensuite la Langoustine rôtie, mais en deux façons, popcorn au beurre de langoustine ou la Volaille jaune des Landes farcie aux gambas, carottes et cresson, condiment ail noir.

Pour finir, Chef Grégory Réjou, propose deux desserts faits maison comme le Dôme Fraise et son sorbet Fraise ainsi qu'une sélection de la Maison Arnaud Lahrer.

Chef Grégory Réjou



Après des années d'expériences chez Eric Lassaue à La Vieille Fontaine, il rencontre Christophe Moret au Plaza Athénée avant de le suivre au restaurant Lasserre. Il y apprend la connaissance et le respect des produits, qu'il magnifie dans ses assiettes. Aujourd'hui, Grégory Réjou rend hommage au terroir de l'Hexagone (aux produits nobles de la gastronomie française), à travers des plats savamment exécutés et intemporels. Sa maîtrise parfaite de chaque ingrédient, de la sélection à la cuisson, en passant par la préparation et la mise en place de chaque produit, lui donne l'occasion de proposer une carte à son image, entièrement réalisée pour l'Envolée.

Chef Grégory Réjou propose un Menu Découverte 6 services au prix de 120€
Accord mets et vins (3 verres au prix de 40€ et 6 verres au prix de 60€)

L'Envolée est ouvert **uniquement le soir du lundi au samedi** de 19h à 22h.
Réservations sur www.lademeuremontaigne.com et par téléphone au 01 53 57 49 51

À propos de La Demeure Montaigne

Au cœur du Triangle d'Or, La Demeure Montaigne est une adresse cinq étoiles pour une clientèle souhaitant se détendre après l'agitation de Paris. Lobby en marbre épuré, restaurant L'Envolée sous verrière, chambres feutrées et spa Thalgo au sous-sol avec une piscine impressionnante... Pour autant que La Demeure Montaigne ait le luxe d'une grande maison, c'est d'abord et avant tout, un lieu où se réinvente l'art de recevoir.



La Demeure Montaigne
18 rue Clément Marot
75 008 Paris