

Information Presse - Octobre 2021

SAVE THE DATE

Les Mérovingiens, la nouvelle brasserie  
du chef étoilé Jacky Ribault à Noisy-le-Grand  
ouverture le 1er novembre au dîner

Après la Capitale et Vincennes, le chef étoilé Jacky Ribault prend le pari d'insuffler à l'Est parisien une aura gourmande avec les Mérovingiens, sa brasserie installée en plein cœur de Noisy-le-Grand. Un lieu de vie à part entière dans lequel se restaurer et festoyer tout au long de la journée... orchestré en cuisine par le talentueux Arnaud Baptiste (Top Chef saison 12).

Le dernier projet du chef étoilé Jacky Ribault ? Ouvrir un restaurant chaleureux et abordable, un lieu de vie à part entière dans le prolongement de ce qu'il a toujours fait... hors du noyau parisien à Noisy-le-Grand.

Pour l'épauler, il a nommé en qualité de Chef Exécutif un talent bien d'ici... Arnaud Baptiste. Originaire de Noisy-le-Grand, cet ancien candidat de l'émission Top Chef saison 12 composera pour les Mérovingiens une cuisine créative et accessible dans laquelle les grands classiques de la cuisine française retrouveront un nouveau souffle.

La brasserie ouvrira 7j/7 sans interruption du petit-déjeuner jusqu'au dîner, en passant par le goûter et le brunch. Plats traditionnels savamment twistés, belles pièces de viande à partager, pâtisseries de saison... Le menu fera la part belle aux produits frais et locaux, au travers de recettes simples et réconfortantes à l'image du croque-monsieur, béchamel, joue de bœuf confite, truffe ; du poisson du roi en croûte de sel, beurre blanc, pommes de terre ou encore du risotto d'escargot, coulis d'herbes, ventrèche de porc crispy, grué de cacao. Les becs sucrés ne seront pas en reste avec le chariot de desserts imaginé par Hugo Correia (chef pâtissier de L'Ours).

Formule déjeuner à 20 €, petites assiettes à partager à partir de 5 €, verre de vin à partir de 3,5 €...

Premier service le 1er novembre au dîner

Instagram

Les Mérovingiens

32 Avenue Emile Cossonneau

93160 Noisy-le-Grand

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h

Réervations : 01 43 03 67 78

80 couverts à l'intérieur

50 couverts en terrasse