

NOVEMBRE 2021

CARTE D'AUTOMNE - PARIS –RESTAURANT

Le retour des plats du Terroir

à la Table du Luxembourg !

La carte revêt ses couleurs d'automne

Nombreux sont les gourmets à avoir la nostalgie des plats de leurs grands-mères. Ces plats qui mijotaient de longues heures sur les cuisinières et remplissaient les maisons de parfums qui donnent faim. Fort de ce constat, le Chef étoilé Philippe Renard a décidé pour cet automne de mettre à sa carte des plats du terroir qui réchauffent les cœurs !

Pour le mois de novembre, la Table du Luxembourg revêt des couleurs d'automne, le rouge, l'orange et le jaune s'invitent dans ses plats. Réalisés dans la plus pure tradition française avec des produits frais, le Pot au feu de Bœuf aux légumes d'Autrefois et la Grande Choucroute Alsacienne viennent chatouiller les papilles des gastronomes qui sont venus rejoindre la tanière gourmande du Chef Philippe Renard.

Les incontournables qui donnent le sourire en ces temps pluvieux, seront également à l'honneur, parmi eux le Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym, les rognons de veau à la moutarde au piment d'Espelette, la fameuse côte de bœuf et tant d'autres sont à découvrir ou redécouvrir.

En complément de ces mets, les amateurs d'entrées seront ravis de voir revenir les huîtres spéciales n°3 « perles de l'impératrice » du bassin d'Arcachon de Joël Dupuch, les gros escargots de Bourgogne au beurre persillé ou encore d'autres hors-d'œuvre dont la soupe crémeuse de potimarron aux châtaignes. Et les gourmands, préférant le sucré, seront séduits par la tarte au chocolat noir Gianduja aux noisettes et glace à la noix de coco, les profiteroles, glace à la vanille, chocolat chaud, amandes dorées ou d'autres desserts aux fruits de saison.

Pour découvrir les cartes & menus disponibles à toutes heures : cliquez ici.

Informations pratiques – La Table du Luxembourg

Accès par toutes les portes du Jardin du Luxembourg

Accès le plus proche : Porte Fleurus - 7 rue Guynemer Paris 75006

Horaires d'ouverture : Le restaurant suit les horaires d'ouvertures du jardin qui fluctuent en fonction de la saison (<https://www.senat.fr/visite/jardin/index.html>)

RER : B / Métro : 4 – 10 – 12 / Bus : 21 – 38 – 57 – 82 – 83 – 85

À propos de la Table du Luxembourg :

Au centre du Jardin du Luxembourg, au cœur de Paris, dans le quartier de Saint Germain des Près, la Table du Luxembourg est un lieu de partage gourmand pour les gourmets, hors du temps, loin du bruit et des voitures. Tanière du célèbre Chef Philippe Renard, Chef étoilé du Lutétia, cette table est une invitation à partager sa passion pour l'art culinaire, la convivialité et une cuisine gastronomique aussi généreuse que naturelle. Lieu rêvé pour se restaurer, goûter, bruncher le dimanche, prendre un café ou un verre le soir, la Table du Luxembourg apporte quiétude et douceur que soit en terrasse, sous les arbres ou sous la verrière. Loin de l'agitation parisienne, ce lieu surprenant, convient au quotidien mais aussi pour des moments festifs (baptêmes, mariages...) ou encore pour des réunions de travail.

www.latableduluxembourg.com