

## Le Chef Philippe Renard présente son buffet gourmand dominical : des recettes gorgées de soleil et de saveurs pour un été gourmet

L'été est bel et bien là. N'est-ce pas le moment idéal pour se prélasser en terrasse dans un cadre bucolique hors du temps afin de s'accorder une pause la plus gourmande qui soit ? Le Chef étoilé Philippe Renard à la tête de la Table du Luxembourg le confirme, et c'est pourquoi il a choisi de proposer un buffet dominical aux fins gourmets en quête d'une parenthèse enchantée entre amis ou en famille. Sous les ombrages du Jardin du Luxembourg, le Chef emporte les parisiens comme les vacanciers dans la découverte d'une cuisine du terroir riche en saveurs, dans une ambiance chic et décontractée.

Direction les vacances ! Des tomates multicolores au pistou, au caviar d'aubergine et de champignons à l'huile de noisette en passant par un filet de saumon élevé en Mer du Nord cuit dans un bouillon épicé, le Chef étoilé a concocté le buffet dominical en vue d'inviter au voyage et de satisfaire toutes les papilles de midi à 15h. Pour 65 € par adulte et 35 € par enfant de moins de 8 ans, c'est une véritable parenthèse bucolique que la Table du Luxembourg propose dans cet écrin de verdure si vaste et unique au cœur de Paris. Avec des produits frais et de saison, l'instant est idéal pour déguster des recettes gorgées de soleil que l'on attend toute l'année : les salades et produits de la mer jouent les stars au menu de ce buffet gourmet !

Pour accéder à la carte du buffet dominical proposé par le Chef étoilé Philippe Renard : [cliquez ici](#).

Pour découvrir la carte d'été à déguster chaque jour de la semaine tout au long de la saison à la Table du Luxembourg : [cliquez ici](#).

### La Gazette du Renard

Puisque la culture est essentielle, surtout lorsque l'on est situé au cœur du Jardin du Luxembourg, le Chef Philippe Renard met à disposition des visiteurs « La Gazette du Renard » depuis le mois de mai. Au gré d'une halte gourmande, cette gazette met en lumière le patrimoine gastronomique et historique français, les événements marquants de la Table du Luxembourg, mais propose aussi une recette du Chef afin de prolonger cette parenthèse gustative à la maison.

Pour découvrir la dernière « Gazette du Renard » de juillet-août : [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

**Pour accéder à l'Espace Presse des clients d'Infinités, merci de vous identifier une fois :**

**Mail :** [presse@infinites.fr](mailto:presse@infinites.fr) / **MDP :** [infinitesRP / www.infinites.fr](https://www.infinites.fr)

### 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](http://www.latableduluxembourg.com)

### À propos du jardin du Luxembourg :

Le jardin du Luxembourg est un jardin [ouvert au public](#), situé dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris. [Créé en 1612](#) à l'initiative de Marie de Médicis pour accompagner le palais du Luxembourg, il a fait l'objet d'une restauration dirigée par l'architecte Jean-François-Thérèse Chalgrin sous le Premier Empire et appartient désormais au domaine du [Sénat](#). D'une superficie de 25 hectares, le jardin se divise en une partie à la française et l'autre à l'anglaise. Entre les deux s'étend une forêt géométrique et un grand bassin. On y trouve un verger, un rucher, des serres et une roseraie. Le jardin compte 106 statues, la fontaine Médicis, l'Orangerie et le pavillon Davioud. Rendez-vous de prédilection des Parisiens, qui l'appellent affectueusement le « Luco », il attire également des visiteurs du monde entier.



**Prêt- à-tweeter :** #Gastronomie | Le #ChefPhilippeRenard présente son #buffet gourmand dominical pour le plus grand bonheur des parisiens et des vacanciers #TableduLuxembourg