

5 DÉCEMBRE 2019



LA RÉGALADE DU FAUBOURG, LE NOUVEAU RESTAURANT DE BRUNO DOUCET AUX JARDINS DU FAUBOURG



Par Manon C. · Publié le 4 décembre 2019 à 19h40 · Mis à jour le 4 décembre 2019 à 19h41

Le chef Bruno Doucet ouvre La Régalade du Faubourg, sa troisième adresse parisienne, située dans l'hôtel 5 étoiles Les Jardins du Faubourg.



Sponsorisé par Adagio

Offre spéciale Week-End : jusqu'à -40% sur votre city-break

Partez à la découverte des plus belles villes d'Europe en réservant 1 séjour de 2 nuits minimum du vendredi au lundi chez Aparthotels Adagio

[En savoir plus](#)

L'hôtel 5 étoiles **Les Jardins du Faubourg** nous dévoile son **nouveau restaurant**, baptisé **La Régalade du Faubourg**, avec à sa tête le **chef Bruno Doucet**.

Il s'agit là de la **troisième adresse parisienne** du chef qui propose, dans un espace élégant et contemporain d'une **cinquantaine de couverts**, une **cuisine de marché** et donc de saison, à déguster le temps d'un déjeuner sur la **terrasse** donnant sur la cour intérieure **végétalisée**, ou d'un dîner sur les banquettes en velours aux couleurs cuivrées.

Dans les cuisines, le jeune **chef Xavier Boireau**, passé par Roellinger à Cancale, le Louis XV, le Plaza Athénée, aux Lyonnais ou encore Le Rech d'Alain Ducasse, épaulé le chef Bruno Doucet. Ensemble, ils sortent des **plats frais et savoureux**, tels que le Saumon mariné, radis colorés et roquette condiment citron ou encore le Poulpe poêlé, légumes grillés et marinés.

À lire aussi

[Les bons plans de la semaine du 2 au 8 décembre 2019 à Paris](#)

[Que faire à Paris en décembre ?](#)

[Réveillon du Nouvel An 2020 à Paris : notre sélection de restaurants](#)

Bien sûr, le chef Bruno Doucet n'oublie pas ses **classiques**, comme la fameuse Poitrine de cochon crousti-moelleuse, légumes et fruits d'automne, le Cabillaud demi sel à la Grenobloise, endives meunières et le Riz cuit au lit et à la vanille en dessert.

Bref, une jolie adresse bien cachée qui a pas mal de bonnes choses à vous offrir !

Référez votre événement, votre établissement, ou « Boostez » votre publication en cliquant [ici](#). Captivez de nouveaux clients grâce à l'offre média sur les sorties la plus efficace à Paris, cliquez [ici](#).

INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU

Les Jardins du Faubourg
9 Rue d'Aguesseau
75008 Paris 8

TARIFS

Entrée, plat, dessert : 45 €

SITE OFFICIEL

www.jardinsdufaubourg.com



3 DÉCEMBRE 2019



RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2020 À LA RÉGALADE DU FAUBOURG



Par Manon C. - Publié le 3 décembre 2019 à 18h41 - Mis à jour le 3 décembre 2019 à 18h42

Caché au coeur de l'hôtel Les Jardins du Faubourg, le restaurant La Régalade du Faubourg vous attend, le 31 décembre 2019, pour un réveillon du Nouvel An 2020 en bonnes et dues formes.

Ouvert récemment au sein de l'hôtel **Les Jardins du Faubourg**, le restaurant **La Régalade du Faubourg** vous propose de passer le **réveillon du Nouvel An 2020** entre ses murs !

Le **Chef Xavier Boireau**, sous la houlette de **Bruno Doucet**, s'est activé aux fourneaux pour vous préparer un menu de réveillon du Nouvel An 2020 créatif et généreux.

Réveillon du Nouvel An 2020

135€/personne hors boissons, 189€ avec boissons

Amuse-bouche

Saucisson brioché truffé

Entrée

Bouillon crémeux de topinambours, croutons, truffe et quenelle de crème fraîche

Poisson

Saint Jacques rôties, duo de céleri, noisettes torréfiées et sucs de betterave

ou

Viande

Suprême de volaille de Bresse truffé, jus à peine crème et légumes d'antan

Dessert

Douceur de chocolat, poires caramélisées et Châtaignes confites

Bonne année 2020 !