

PAR FIRSTLUXE GASTRONOMIE, RESTAURANTS

LES NOCES DE JEANNETTE

2 juin 2013

Les Noces de Jeannette vous invite à une petite excursion gourmande à deux pas de l'Opéra Garnier mais également de l'Opéra Comique. Direction la rue Favart avec aux commandes du restaurant le **Chef Fracheboud** à qui l'on doit déjà le restaurant **La Bonne Franquette** sur les hauts de la Butte Montmartre.



Au programme, un repas entre gastronomie et tradition qui reflète avec précision les terroirs des produits et des vins. D'ailleurs la cave et le choix des vins sont de grande qualité, à l'image de son restaurant montmartrois. Pour vous donner l'aperçu d'un repas.

Nous avons commencé par un boudin noir du Pays Basque.



Nous continuons ensuite avec un de l'agneau et ses pommes de terre. La viande est de très belle qualité et on en attendait pas moins du **Chef Fracheboud**.



Pour finir le repas, un sorbet myrtilles & citron bio avec ses cassis noirs de Bourgogne.



Un repas tout en finesse qui fait des **Noces de Jeannette** un des lieux où gastronomie et plaisir se marient avec subtilité.

Pour plus d'informations sur le restaurant, je vous invite à vous rendre sur son site internet.

LES NOCES DE JEANNETTE

www.lesnocesdejeannette.com

14 Rue Favart

75002 PARIS

Tél: +33 1 42 96 36 89

paris@lesnocesdejeannette.com

Aurélien Duffo

<http://www.firstluxemag.com/les-noces-de-jeannette/#.VZEziRs59D8>