



# L'hôtel de Vendôme

## Le nouveau joyau de la Place

Adresse emblématique de la place Vendôme il représente tout ce qui fait le charme et le luxe parisien.



62

Triangle d'Or 37

Tables gourmandes

Hotel Vendôme  
1 Place Vendôme

1 Place Vendôme

75001 Paris

Tél. 01 55 04 55 60

Fax 01 49 27 97 89

www.hotelvendome.com

**C**et écrin de confort et de sérénité cultive sans ostentation une tradition hôtelière.

**L'immeuble** : Construit en 1723, par le jeu des successions il deviendra résidence privée en 1842, siège de l'Ambassade de la jeune république du TEXAS dont la France fut la première à reconnaître l'indépendance. Il deviendra en 1858 "HÔTEL

**VENDÔME**", un hôtel meublé. Vendu à la société immobilière de l'avenue des Portugais, il connaîtra en 1998 un renouveau en retrouvant sa splendeur passée après quatre années de transformations.

Il comprend aujourd'hui les boutiques des joailliers : **CHOPARD - DEGRISOONO** et l'hôtel.

**L'hébergement** : 19 chambres et 10 suites parfaitement équipées aux décors particuliers et son élégance sophistiquée.

**Salle de séminaire** au dernier étage suite de la suite présidentielle et ses 160 m<sup>2</sup> pouvant être privatisée pour accueillir 35 personnes.

Son nouveau restaurant le «**1 place VENDÔME**», discrètement situé au premier étage, ses fenêtres en alcôve dévoilent la vue splendide et unique sur la place Vendôme.

Un design élégant habille le restaurant dans un style couture (fauteuils pieds de coq cloutés d'argent, sofas de velours, rideaux en soie et satin argenté, coussins satinés). Une touche résolument chic et féminine.

L'espace luxueusement tapissé d'un ton «**GRIS D'OR**» confortant les effets d'une atmosphère intimiste.

### 1. PLACE VENDÔME Une nouvelle aventure gastronomique

Un nouveau chef, **JOSELIN MARIE**, tout en conservant l'esprit qui a façonné le restaurant, apporte son propre regard sur la gastronomie, porté par l'exigence d'une rigueur et d'une maîtrise irréprochable des cuissons et assaisonnements acquis chez « les plus grands » ...

Les recettes « Signature » : Marbré de foie gras poché au Saint-Emilion et son pain brioché, Fricassée de légumes à la truffe, raviols de tourteau servis dans une espuma de potimarron et émulsion de citron vert, Cabillaud cuit sur pain et pipérade de légumes et tétragone, Volaille en 2 cuissons aux girolles du moment, etc.....



Prix : Carte 75 € sans boissons,  
Menu Déjeuner de lundi à vendredi, 2 plats  
Diner Dégustation 4 plats 85 €  
Carte réduite samedi midi, dimanche midi  
Au Bar, une carte exceptionnelle de whiskies en exclusivité de Scotch Malt Whisky