



Un nouveau Chef au restaurant de l'hôtel Edouard 7



Le jeune Chef Rémy Fourmeaux prend les commandes du restaurant de l'hôtel Edouard 7. Rémy Fourmeaux débute sa carrière à Monaco auprès de Luc Gamel (MOF 2000) et Claude Brugel (MOF 1996) et rejoint ensuite le restaurant de l'Hôtel de Paris aux côtés de Sylvain Etiévant où il apprend une cuisine méditerranéenne aux accents italiens. Il poursuit son parcours à Paris avec Gilles Epié au Citrus Etoile auprès duquel il se forme aux saveurs asiatiques, puis au Trianon Palace avec Simone Zanoni pour Gordon Ramsay. Il rencontre ensuite Christophe Hay, alors Chef Exécutif pour les restaurants des hôtels Bessé Signature (Hôtel de Sers, Hôtel Edouard 7 et Hôtel Bel Ami), qui l'initie à une cuisine épurée autour des légumes, et le nomme Second à l'Edouard 7.

Suite au départ de Christophe Hay, Rémy Fourmeaux devient le Chef du restaurant de l'Edouard 7, où il propose une cuisine au fil des saisons, aux saveurs équilibrées et délicates : une synthèse sans cesse renouvelée de son parcours culinaire.

WORLDHOTELS
first class

39, avenue de l'Opéra
75002 PARIS, FRANCE
T : +33 (0)1 42 61 56 90
F : +33 (0)1 42 61 47 73

www.edouard7hotel.com



CONTACT PRESSE

VHT CONSEIL Valérie-Hélène Toutain & Julie Séverin
T. + 33 1 47 30 32 30
valeriehelene@vhtconseil.com & julie@vhtconseil.com



EDOUARD 7
PARIS-OPÉRA
BY BESSÉ SIGNATURE

LA CARTE
Automne 2014

Les Préludes

Foie gras de canard au torchon, vin rouge et chutney de mangue
21.00 €

Langoustines en bouillon parfumé à la verveine, carottes multicolores et radis
19.00 €

Saint-Maure du Père Fabre rôti au miel figue caramélisée, pain croustillant et réduction de vin épicé
16.00 €

Rouleaux de concombre farcis au crabe servis avec un jus acidulé
19.00 €

Tartare de saumon parfumé au Kombawa
15.00 €

Les Plats

Ris de veau en croûte de comté coing confit aux quatre épices, Pommes bouchons au thym citron
33.00 €

Filet de cannette rôti betterave, potimarron et panais en mousseline, jus brun au citron confit
28.00 €

Noix de Saint-Jacques gratinées aux champignons, purée fine de céleri, écume de courge Butternut
27.00 €

Filet de cabillaud farcis aux épinards Fregola sarde en risotto, sauce coriandre et herbes fraîches
29.00 €

Les Douceurs

Brioche Perdue poire rôtie et crème d'amande
9.00 €

Perles du Japon au lait de coco, minestrone de fruits exotiques et sucette glacée coco
11.00 €

Sablé Breton aux Pommes caramélisées, crème fraîche battue à la vanille
11.00 €

Craquant chocolat-praliné, billes "grain de café" et sorbet framboise
12.00 €

Café gourmand
10.00 €

CONTACT PRESSE

VHT CONSEIL Valérie-Hélène Toutain & Julie Séverin
T. + 33 1 47 30 32 30
valeriehelene@vhtconseil.com & julie@vhtconseil.com

WORLDHOTELS
first class

39, avenue de l'Opéra
75002 PARIS, FRANCE
T : +33 (0)1 42 61 56 90
F : +33 (0)1 42 61 47 73

www.edouard7hotel.com





EDOUARD 7
PARIS-OPÉRA
BY BESSÉ SIGNATURE

LA CARTE

Automne 2014

Les menus E7

29.00 euros entrée / plat ou plat / dessert

38.00 euros entrée / plat / dessert

Traditionnelle salade César, volaille, croutons et parmesan

ou

Saint-Maure du Père Fabre rôti au miel

ou

Tartare de saumon parfumé au Kombawa

Filet de cabillaud farcis aux épinards, Fregola sarde en risotto, sauce coriandre et herbes

ou

Plat du jour viande ou poisson

ou

Filet de cannette rôti, betterave, potimarron et panais en mousseline, jus brun au citron confit

ou

Burger classique, tomates, onions, bacon et cheddar, frites

Perles du Japon au lait de coco, minestrone de fruits exotiques et sucette glacée coco

ou

Café gourmand

ou

Craquant chocolat-praliné, billes "grain de café" et sorbet framboise

WORLDHOTELS
first class

39, avenue de l'Opéra
75002 PARIS, FRANCE
T : +33 (0)1 42 61 56 90
F : +33 (0)1 42 61 47 73

www.edouard7hotel.com



CONTACT PRESSE

VHT CONSEIL Valérie-Hélène Toutain & Julie Séverin

T. + 33 1 47 30 32 30

valeriehelene@vhtconseil.com & julie@vhtconseil.com