

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**PALAIS ROYAL**  
RESTAURANT

**PALAIS ROYAL**  
RESTAURANT  
PARIS

**31 DÉCEMBRE 2023**

Pour célébrer le passage à la nouvelle année, Philip Chronopoulos, invite à un réveillon intimiste au Palais Royal Restaurant Paris.

Le Chef doublement étoilé, inspiré par ses origines méditerranéennes, a imaginé un dîner hors du temps en neuf services, où les produits des fêtes sont délicatement mis en valeur et réinterprétés.

Palais Royal Restaurant se blottit entre les colonnades du Palais-Royal et se fond dans son environnement grâce à sa décoration imaginée par Christophe Tollemer. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail qui font de cette table, une adresse doublement étoilée et singulière. Un lieu idéal pour ceux qui voudront passer le cap de la nouvelle année dans ce cadre exclusif au service bienveillant.

## MENU NOUVEL AN 2024

Feta | Herbes | Tarama | Oeuf

Langoustine | Clémentine | Cèleri

Marc Tempé, Alsace Riesling « AmZelle », 2019

Saint Jacques | Potiron | Caviar

Patrick Baudouin, Anjou Ronceray « Les Zersiles », 2019

Truffe noire | Châtaigne | Vin Jaune

Ogier, Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire », 2013

Bar | Endive | Safran | Orange

Louis Remy, Clos de la Roche Grand Cru, 2001

Canard | Foie gras | Vin Rouge | Oignon

Vieux Château Certan, Pomerol, 2011

Citron | Tagete | Verveine

Domaine du Clos Naudin, Vouvray Demi-Sec, 2018

Poire | Chocolat | Noisette

Domaine de la Sobilane, Rivesaltes, 1968

Yaourt | Miel | Cannelle

Tsitsibira au Mastic



PHILIP CHRONOPOULOS  
2 étoiles au Guide Michelin Palais Royal Restaurant Paris

**INFORMATIONS ET RÉSERVATION**  
MENU : 620€ PAR PERSONNE

**ACCORDS METS ET VINS**  
295€ PAR PERSONNE

**RÉSERVATION**  
Tel : + 33 (0)1 40 20 00 27  
[contact@paris.palaisroyalrestaurant.com](mailto:contact@paris.palaisroyalrestaurant.com)  
[palaisroyalrestaurantparis.com](http://palaisroyalrestaurantparis.com)  
110 Galerie de Valois, 75001 Paris

**PALAIS ROYAL**  
RESTAURANT

## À PROPOS DE PALAIS ROYAL RESTAURANT

En plein cœur du Paris historique, artistique et créatif, Palais Royal Restaurant, deux étoiles au Guide Michelin, se blottit entre les colonnades du Palais-Royal et se fond dans son environnement. Tout participe au sentiment de douceur qui étreint à l'entrée du lieu. Elle se cache dans un sourire, une attention, un détail, qui font de cette table, une adresse doublement étoilée et singulière. Palais Royal Restaurant conjugue mobilier contemporain dans un décor imaginé Christophe Tollemer, et confort d'une table exclusive. Les arts de la table, les teintes claires, la lumière et le linge contribuent à cette ambiance chaleureuse et intime. À l'étage, deux salons privés plongent les convives dans l'univers d'un appartement parisien. Aux beaux jours, la terrasse se transforme pour accueillir déjeuners et dîners au cœur des jardins.

La carte imaginée par Philip Chronopoulos mêle excellence et art du goût autour du savoir-faire à la française et de l'identité méditerranéenne du Chef. Au gré des saisons une carte courte, pleine d'émotions où priment plaisir et générosité. Une carte solaire et attachée à révéler la saveur des produits. La carte fait la part belle à la cuisine et aux produits frais français. La Méditerranée y fait des clins d'œil : safran Kozoni, miel du Peloponnèse ou huile d'olive à la production confidentielle.

Les créations de Philip Chronopoulos se découvrent dans le menu « Au déjeuner », le voyage « D'Athènes à Paris » ou à la Carte.

### EVOK COORDINATION PRESSE

EMMA KALADJIAN DE AZEVEDO  
ekaladjian@evokcollection.com

### BUREAUX DE PRESSE

#### FRANCE

BÉATRICE KORB KAPLAN  
beatrice.korb@agenceproches.com

#### ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON  
evok@bacchus.agency

#### USA

CARA CHAPMAN  
cara@bacchus.agency

#### MOYEN-ORIENT

DANIA SAWEDEG  
dania@hfaconsultancy.com

#### ITALIE

JASMINE LE VAN KIM  
jasmine@levankim.it

#### ESPAGNE

CARLOTA LARIO AGUADO  
carlota@brandscomm.com

**PALAIS ROYAL**  
**RESTAURANT**  
PARIS

110  
GALERIE DE VALOIS  
75001 PARIS

Service Voiturier au 41/43 rue de Valois  
T. +33 (0)1 40 20 00 27  
[contact@restaurantdupalaisroyal.com](mailto:contact@restaurantdupalaisroyal.com)  
[restaurantdupalaisroyal.com](http://restaurantdupalaisroyal.com)