



ROMAIN MARZET REVISITE LES PRODUITS DU MARCHE

Dernier né des restaurants de ce quartier prestigieux de la capitale, le M64 revendique une cuisine vraie, raffinée mais jamais maniérée.

Son chef, Romain Marzet, précédemment second au George V, incarne l'esprit de la gastronomie d'aujourd'hui, où la modestie retrouve ses lettres de noblesse. « *J'aime la cuisine simple et équilibrée, basée sur les produits du marché.* » dit Romain Marzet. « *J'ai choisi de concevoir une carte des permanents composée de produits nobles mais abordables, qui vient compléter un menu inspiré des saveurs de saison et renouvelé quotidiennement.* »

Situé dans l'enceinte du plus récent des hôtels 4* du Groupe InterContinental, le M64 a choisi de recevoir ses convives dans un décor placé sous le signe de la sobriété, du confort et de la transparence. Rien de clinquant ou de superflu au M64.

« *La cuisine est ouverte sur la salle, et on peut même choisir de prendre ses repas de façon décontractée au comptoir ou dans de confortables fauteuils Club dans une ambiance lounge* » dit Nathalie Bansard, responsable du développement, « *J'aime l'idée d'un restaurant simple et accueillant, où un grand chef est aux petits soins pour les clients, un peu comme s'il recevait des invités à la maison* ».

Et si le véritable luxe, c'était la simplicité ?





comme Marceau

du nom de l'avenue qui accueille le M64 au sein du dernier né des hôtels 4* InterContinental au 64 avenue Marceau.

comme Marzet

du nom de Romain Marzet, 35 ans, chef du M64, ancien second au George V et au Restaurant Hélène Darroze, après avoir exercé au Grand Véfour et chez Taillevent.

comme Marché

symbole d'une cuisine française simple et élégante, appuyée sur les saveurs et l'authenticité des produits de saison. La carte est centrée sur l'essentiel : à côté d'une quinzaine de suggestions permanentes, un menu pour le déjeuner, un autre pour le dîner. Renouvelés chaque jour, ils évoluent en fonction des arrivages du matin et de la sélection du chef auprès de maraîchers situés tout au plus à une trentaine de kilomètres de Paris.

comme Mur végétal

sur lequel s'ouvre la véranda qui sert d'écrin à ce nouveau restaurant à l'ambiance moderne et chaleureuse. La terrasse fleurie, la cuisine ouverte sur la salle, les fauteuils Club confèrent une atmosphère décontractée et intimiste, dans ce lieu qui accueillit en son temps les écuries du comte de Breteuil.



Suggestions

Kouglof maison

léger amuse-bouche servi en guise d'accueil

Salade « Bien Être », renouvelée chaque jour selon les produits du marché

22 €

Foie gras « Jiyou », du japonais « libre »,
préparé par le chef selon vos envies

25 €

Pâtes au caviar impérial de Sologne,
rencontre inattendue de deux univers

45 €

Ananas rôti à la vanille,

tentation sucrée qui frôle les 64 calories !

12 €

Les menus

Le midi

Menu Patio

- entrée et plat (ou) plat et dessert
- entrée, plat, dessert

35 €

42 €

Le soir

Menu M64

2 entrées, viande ou poisson,
fromage et dessert

64 €

Petit déjeuner continental

24 €

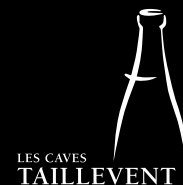
Petit déjeuner américain

30 €



Carte des vins

Elaborée sur mesure par Les Caves Taillevent



En pratique

50 couverts

possibilité de déjeuner au bar

Service continu

Ouvert tous les jours

Service voiturier

RESTAURANT
LOUNGE BAR



64 avenue Marceau - 75008 Paris

Tél. +33 (0)1 44 43 36 50

Fax. +33 (0)1 42 84 10 30

www.m64-restaurant.com

Contact presse : Isabelle Bettan

Tél. : 01 56 62 73 05

presse@m64-restaurant.com

