

Le petit-déjeuner Parisien au George V

Plongez au cœur d'un des plus beaux palaces parisiens le temps d'un petit-déjeuner... Conduits jusqu'à votre table par le maître d'hôtel, vous serez les hôtes privilégiés de ce restaurant mythique 2 étoiles Michelin de la capitale. Une kyrielle de viennoiseries faites maison, accompagnée d'un large choix de jus de fruits frais participeront à cette expérience inoubliable.

If it is luxury you are searching for, then look no further. In one of the most famous luxury hotels of Paris, you will have the privilege to live an unforgettable experience!

We have tried for you the traditional continental breakfast with a wide choice of viennoiseries and beverages. You should definitely try it!

Entren en el universo del Cinq, prestigioso restaurante dos estrellas Michelin, para un viaje de sabores... En el seno de este famoso hotel Parisino, probarán el mejor desayuno tradicional Francés que no pudieran encontrar en otra parte, con sus bollerías hechas por los pasteleros acompañadas por varias bebidas.

Horaires :

- ✓ Du lundi au vendredi : de 7h à 10h
- ✓ Samedi et Dimanche : de 7h à 10h30

Tarifs :

- ✓ Petit déjeuner parisien : 46€
- ✓ Petit déjeuner équilibré : 49€
- ✓ Petit déjeuner américain : 58€
- ✓ Petit déjeuner japonais : 57€

Laissez vous surprendre...

- ✓ Saumon fumé norvégien : 37€
- ✓ Œufs cuisinés à votre convenance : de 18 à 75€
- ✓ Salades fraîcheur : de 19 à 90 €
- ✓ Pain perdu parfumé au sirop d'érable : 20€
- ✓ Muesli et fruits frais : 17€
- ✓ Sélection de fromages français : 20 €



FOUR SEASONS HOTEL
George V
Paris



Nous avons aimé :

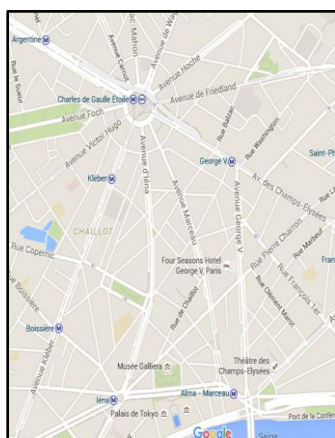
- ✓ Le sentiment d'être privilégiés grâce à toutes les petites attentions du personnel tout au long du repas.
- ✓ La qualité des produits servis, tous sélectionnés avec goût et faits maison.
- ✓ La majestuosité des lieux, avec la décoration, les dorures et hauts plafonds inchangés depuis les années 1920.

Nous avons moins aimé :

Le fait d'avoir à remplir cette rubrique ne nous a pas semblé pertinent au vu de l'expérience unique que nous avons vécue.

Tout était parfait, du début à la fin !

Le petit plus... Nous avons eu l'exclusivité de déguster une coupe de Champagne Diebolt-Vallois, signature du Cinq depuis 15 ans. Ensuite, guidés par un sommelier, nous avons visité la cave du restaurant, qui compte plus de 50 000 bouteilles.



Four Season George V
31, Avenue George V
75 008 Paris

+ 33 (1) 49 52 70 00

Ligne 1 : Arrêt « George V » (Métro)

