

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

250€ Jérôme Bancstel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche pour l'ensemble de votre table

Discover Chef Jérôme Bancstel's cuisine through a tasting menu served for the entire table

ENTREES / STARTERS

63€ Saumon de Norvège, raviole d'aubergine fumée, crème de ziste

Norwegian salmon, ravioli of smoked eggplant, cream of ziste

59€ Cœur d'artichaut « Macau » en impression de sakura et coriandre fraîche

"Macau" artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander

51€ Déclinaison autour du cèpe français, tuile croustillante

An offering of French mushrooms with crispy tuile

98€ Topinambour confit, chips et essence de truffe blanche d'Alba

Jerusalem artichoke confit, white truffle from Alba

POISSONS & MERS / FISH & SEA

56€ Noix de Saint-Jacques rôties, carottes aux sucs d'orange et baies roses

Roasted scallops, orange juice reduction and pink peppercorn

95 € Turbot de ligne glacé à la française, coussinets de cresson et caviar osciètre gold

Line-caught turbot, watercress « coussinets » and oscetra gold caviar

107€ Homard bleu rôti, carotte aux sucs d'orange et baies roses

Blue lobster, carrot, orange juice reduction and pink peppercorn

82€ Bar de ligne à l'unilatérale, tout cèpes et échalotes noire

Line-caught seabass, variety of black mushrooms and shallots

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancstel

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et Japon

Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles

Prix nets, taxes et service compris- Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque

VIANDES / MEATS

- 73€ Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin
Pigeon from Vendée, cocoa, buckwheat tagliatelle
- 71€ Perdreau gris, caillette de chou vert, jus court au genièvre
Grey partridge, green cabbage "*caillette*", juniper jus
- 107€ Poularde de la Cour d'Armoise, variation autour du céleri et truffes blanches
Cour d'Armoise hen accompanied by a variation of celery and white truffles
- 75€ « Curry » de cochon de lait de Burgos, mangues et avocats
Curry of suckling pig from Burgos, mango and avocado
- 84€ Noisette de chevreuil roti, dôme soufflé au choux rouge et tamarin
Roasted venison, dome soufflé with red cabbage and tamarind
- 92€ Le Lièvre de Beauce à la royale, façon "Antonin Carême", salsifis et châtaigne en cage
Hare from Beauce in the fashion of "Antonin Carême" with salsify and chestnut

FROMAGE / CHEESE

- 24€ Comté de 24 mois, pain poilâne toasté
24 month aged Comté, toasted sourdough bread
- 24€ Le Bleu d'auvergne affine 7 semaines
Blue cheese from Auvergne refined for 7 weeks
- 24€ Le Sainte-Maure de Touraine affine en cave tiède
Sainte-Maure from Touraine refined in a warm cave
- 24€ L'Etifaz fabriqué en Alpage
L'Etifaz from Alpage

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Executive Chef Jérôme Banctel

All of our meats are raised and slaughtered in France, the EU, or Japan.

If you suffer from food allergens, please inform your waiter so that our chef can prepare a meal suitable to your needs.

Net prices, tax and service included – We apologize for not being able to receive payments by check.