

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

- 220€ Jérôme Bancetel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche
(Pour l'ensemble de votre table)
Discover Chef Jérôme Bancetel's cuisine through a tasting menu (served for the entire table)

ENTREES / STARTERS

- 59€ Saumon de Norvège, raviole d'aubergine fumée, citron
Norwegian salmon, smoked aubergine, lemon
- 55€ Cœur d'artichaut « Macau » en impression de sakura et coriandre fraîche
"Macau" artichokes heart in a sakura impression and coriander
- 97€ Homard bleu étuvé, agnolotti à la ricotta, émulsion vanille
Steamed blue lobster, agnolotti pasta with ricotta cheese, vanilla emulsion
- 64€ Œuf de poule bio, jaune coulant, girolles marbrées de jus et truffe melanosporum
Soft-boiled organic chicken egg, marbled chanterelles with juice and melanosporum truffle
- 82€ Langoustines vivantes en raviole, salicornes, caviar Oscietra
Ravioli langoustine, salicornia, Oscietra caviar
- 69€ Carpaccio de champignons crème et truffe mélanosporum
White parisian mushrooms carpaccio and melanosporum truffle

POISSONS & MERS / FISH & SEA

- 61€ Cabillaud de ligne, curry et riz japonais, avocat bio
Line-caught cod, homemade curry, Japanese rice, avocado
- 97€ Homard bleu rôti, carbonara d'oignons, jus acidulée
Blue lobster, onion carbonara, bitter sweet jus
- 74€ Turbot de ligne glacé, épinard, raifort et millet grillé
Line-caught turbot, spinach, horseradish and roasted millet
- 57€ Filet de saint-pierre, carottes aux baies roses et gingembre
John Dory fillet, carrots with pink peppercorn and ginger

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancetel

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

- 65€ Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin
Vendée pigeon, cocoa, buckwheat tagliatelli
- 76€ Carré et selle d'agneau Paysan, aubergine de Florence, moutarde en condiment
Rack and saddle of Paysan lamb, violet eggplant, mustard
- 150€ Côte de veau de lait, gnocchi à la sauge et girolles clous pour deux personnes
Suckling veal, gnocchi with sage and chanterelles for two people
- 82€ Poularde de la Cour d'Armoise, écrevisses pattes rouges et girolles
Cour d'Armoise chicken, « patte rouge » crayfish and girolle
- 61€ Canette de Challans, figes rôties et amandes fraîches
Duckling from Challans, roasted figs and fresh almonds

FROMAGE / CHEESE

- 25€ Comté de 18 mois de Martine Dubois, pain poilâne toasté
Martine Dubois's 18 month aged Comté, toasted sourdough bread
- 22€ Chèvre frais de Monsieur Fabre
Mister Fabre's fresh goat cheese

DESSERTS

- 26€ Grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier
Coffee bean meringue, birch syrup ice cream
- 28€ Mille-feuille à la framboise, pistache « Bronte » sablé
Raspberry mille-feuille, « Bronte » pistachio shortbread
- 26€ Pêche blanche soufflée à la verveine
Puffed white peach with verberna
- 26€ Craquant de chocolat Sura, mousse légère de calament bio
Sura chocolate crisp, organic calamint mousse

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Executive Chef Jérôme Banctel

All our meats are from, is raised in and slaughtered in France, EU, and Japan
If you suffer from food allergens, please inform your order taker so that our chef to prepare a meal suitable to your taste
Net prices, tax and service included – We apologise for not being able to receive payments by bank cheque.