

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
- 57€ Cœur d'artichaut « Macau » en impression de sakura et coriandre fraîche
"Macau" artichokes heart in a sakura impression and coriander
- 70€ Coquillages d'exception de Bretagne, bouillon clair et caviar osciètre
Exceptional Brittany shellfish, clear broth and Oscietra caviar
- 64€ Œuf de poule bio, jaune coulant, girolles marbrées de jus et truffe d'été
Soft-boiled organic chicken egg, marbled chanterelles with juice and summer truffle
- 55€ Asperges vertes, concombre yuzu kosho, sabayon huile d'olive
Green asparagus, yuzu kosho cucumber, olive oil sabayon

POISSONS & MERS / FISH & SEA

- 54€ Cabillaud de ligne, curry et riz japonais, avocat bio
Line-caught cod, homemade curry, Japanese rice, avocado
- 92€ Homard bleu rôti, carbonara d'oignons, jus acidulée
Blue lobster, onion carbonara, bitter sweet jus
- 79€ Sole de ligne glacée, épinard, raifort et millet grillé
Glazed line-caught sole, spinach, horseradish and roasted millet
- 62€ Filet de rouget Barbet, carottes aux baies roses et gingembre
Barbet red mullet 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

- 72€ Pigeon de Vendée, cacao, tagliatelle de sarrasin
Vendée pigeon, cocoa, buckwheat tagliatelli
- 67€ Cochon de lait de Burgos croustillant, carottes au cumin
Crispy Burgos suckling pig, carrots with cumin
- 76€ Carré et selle d'agneau Paysan, aubergine de Florence, moutarde en condiment
Rack and saddle of Paysan lamb, violet eggplant, mustard
- 82€ Ris de veau de lait rôti, gnocchi à la sauge, citron au sel
Roasted veal sweetbread, sage gnocchi, preserved lemon
- 74€ Poularde de la Cour d'Armoise, réduction à la diable, girolles et ricotta
Cour d'Armoise chicken, à la diable reduction, chanterelles and ricotta

FROMAGE / CHEESE

De Martine Dubois

- 25€ Comté de 18 mois, pain poilâne toasté
18 month aged Comté, toasted sourdough bread

DESSERTS

- 26€ Grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier
Coffee bean meringue, birch syrup ice cream
- 26€ Crème glacée au riz, caramel au saké « Dassai » et curry
Rice ice cream, caramel with « Dassai » sake and curry
- 28€ Mille-feuille à la framboise, pistache « Bronte » sablé
Raspberry mille-feuille, « Bronte » pistachio shortbread
- 26€ Pomme soufflée à la reine-des-prés, pommée, sarrasin caramélisé
Blown sugar apple with "reine-des-prés" apples, "pommée", caramelized buckwheat
- 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.