

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

220€ 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

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

POISSONS & MERS / FISH & SEA

61€ Cabillaud de ligne, curry et riz japonais, avocat bio
Line-caught cod, homemade curry, Japanese rice, avocado

74€ Turbot de ligne glacé à la française, coussinets d'épinard et comté
Line-caught turbot, spinach and comté

97€ Homard bleu rôti, carotte aux sucs d'orange et baies roses
Blue lobster, carrot, orange juice reduction and pink peppercorns

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

- 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
- 82€ Poularde de la Cour d'Armoise, écrevisses pattes rouges et girolles
Cour d'Armoise chicken, crayfish sauce and chanterelle mushrooms

FROMAGE / CHEESE

- 28€ 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
- 28€ Mille-feuille à la framboise, pistache « Bronte » sablée
Raspberry mille-feuille, « Bronte » pistachio shortbread
- 26€ Pêche blanche soufflée à la verveine
Puffed white peach with verbena

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.