

LE MENU DEGUSTATION / TASTING MENU

250€ Jérôme Bancetel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche en sept services pour l'ensemble de votre table *

*Discover Chef Jérôme Bancetel's cuisine through a seven course tasting menu served for the entire table **

LE MENU EXPERIENCE / EXPERIENCE MENU

180€ Jérôme Bancetel vous propose de découvrir sa cuisine à travers un menu carte blanche en quatre services pour l'ensemble de votre table *

*Discover Chef Jérôme Bancetel's cuisine through a four course experience menu served for the entire table **

ENTREES / STARTERS

71€ Le cèpe en croûte de pavot, émulsion échalote noire

Poppy crust porcini mushroom pie, black shallot emulsion

67€ Cœur d'artichaut « Macau » en impression de sakura et coriandre fraîche

« Macau » artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander

98€ Le caviar osciètre « gold », panini de haddock et condiment à la française

« Gold » oscieter caviar, haddock panini and condiment « à la française »

73€ Saumon de Norvège confit au miso, radis noir, avocat bio

Norwegian salmon, confit with miso, black radish, organic avocado

59€ Maquereau de Bretagne au vin blanc, pommes de terre en Bourride

Mackerel from Brittany with white wine, miso flavored potatoes

POISSONS & MERS / FISH & SEA

75€ Noix de Saint-Jacques rôties, carbonara d'oignon aux épices café

Roasted sea scallops, onion carbonara flavored with coffee spices

79€ Ormeaux de Bretagne, Boeuf de Kobé, Bonite

Britany Abalone, Kobe beef and Bonito

89€ Bar de ligne au plancton, coques, celeri et citron-wasabi

Line-caught seabass, shells, celeriac and wasabi-lemon

105€ Homard bleu, carottes aux sucs d'orange et baies roses

Blue lobster, carrot, orange juice reduction and pink peppercorn

Le Gabriel

*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires pour que notre chef puisse ravir vos papilles
If you suffer from food allergens, please inform your waiter so that our chef can prepare a meal suitable to your needs.*

*Prix nets, taxes et service compris- Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque
Net prices, tax and service included – We apologize for not being able to receive payments by check.*

VIANDES / MEATS

- 89€ Noisette de chevreuil rôti, dôme soufflé au chou rouge, tamarin
Roasted venison, dome soufflé with red cabbage and tamarind
- 81€ Cochon de lait de Burgos croustillant, mangue et Kimchi
Crispy Burgos suckling pig, mango and "Kimchi"
- 77€ Pigeon de Vendée, cacao, sarrasin croustillant
Pigeon from Vendée, cocoa, crispy buckwheat
- 115€ Le lièvre de Beauce à la royale façon « Antonin Carême », gnocchis, châtaigne, raifort
Hare from Beauce in the fashion of « Antonin Carême » with gnocchis, chesnut and horseradish
- 195€ Poulette de Bresse aux herbes, agnolotti ricotta au raifort et girolles pour deux personnes
Bresse Hen with herbes, ricotta agnolotti and chanterelle mushrooms for two people

NOS FROMAGES, SÉLECTIONNÉS ET AFFINÉS PAR ERIC LEFEBVRE, MOF FROMAGER 2004 OUR CHEESES, SELECTED AND REFINED BY ERIC LEFEBVRE, MOF FROMAGER 2004

- 25€ Selection de fromages de saison
Seasonal cheese selection

DESSERTS / DESSERTS

- 29€ Texture chocolatée « Samana » et son soufflé
Chocolate texture "Samana" and it's soufflé
- 29€ Grain de café meringué, crème glacée au sirop de merisier
Coffee bean meringue, birch syrup ice cream
- 29€ Ananas en impression de safran du Limousin, sorbet « Pandanus »
Pineapple with safran from Limousin, "Pandanus" sorbet
- 29€ Fine feuille « Mekonga », ganache gingembre et citron vert
« Mekonga » thin feuille, ginger and lime ganache

Le Gabriel

La Réserve Paris Hôtel and Spa
Executive Chef Jérôme Banctel

Ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

*Menus Disponibles jusqu'à 22h00 / * Menus available until 22:00pm

Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France, Espagne et Japon
All of our meats are raised and slaughtered in France, the EU, or Japan