

LE MENU EXPÉRIENCE AUX SAVEURS VÉGÉTALES

Découvrez la cuisine de Jérôme Bancel aux accents végétaux à travers un menu carte blanche en cinq services

Pour l'ensemble de votre table, 215€ par convive

LE MENU DÉGUSTATION

280€ par convive pour l'ensemble de la table

470€ par convive avec accord mets et vins

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD

Domaine Albert Mann, Alsace Riesling « Cuvée Albert » 2016

ARTICHAUT « MACAU »

Higashiyama Shuzo « Leo » Saké, Junmai Daiginjo 2017

NOIX DE SAINT JACQUES

Domaine des Roches Neuves Saumur Blanc « L'Insolite » 2017

MAQUEREAU DE BRETAGNE

Domaine Yves Cuilleron, Condrieu « Lieu-Dit Vernon » 2016

PIGEON DE RACAN

Michel Reybier, Cos d'Estournel 2008

SÉLECTION DE FROMAGES

Domaine de la Pinte Arbois Blanc 2012

L'ORANGE

Tokaji Aszù 5 puttonyos Domaine Impérial Hétszölö 2001

LE CHOCOLAT

Banyuls Galateo Domaine Coume Del Mas 2017

LE MENU TRUFFES MELANOSPORUM

320€ par convive autour de 6 services pour l'ensemble de la table

Nos éléphants de table sont disponibles à l'achat au prix de 300€ dont la moitié est reversée au bénéfice d'Elephant family

ENTRÉES

ARTICHAUT « MACAU » 84€

Le cœur en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD 110€

Gaufre de haddock et condiments à la française

SAUMON DE NORVÈGE 85€

Confit, navet bleu au yuzu-kosho

MAQUEREAU DE BRETAGNE 71€

Au vin blanc, pomme de terre en bourride d'oursin

POISSONS

TURBOT DE LIGNE 130€

Rôti, gnocchis au cœur coulant d'épinard et comté, sabayon au vin jaune

HOMARD BLEU 145€

Poché dans son beurre, coulis d'oseilles et gingembre, émulsion à la vanille

BAR DE LIGNE 105€

Etuvé aux truffes noires, poireaux croustillants

NOIX DE SAINT JACQUES 90€

Rôtées, bonbons de topinambour au vin de Jerez

VIANDES

PIGEON DE RACAN 91€

Mariné au cacao et sarrasin croustillant

RIS DE VEAU 105€

Doré au sautoir, cresson de fontaine en raviole crémeuse

AGNEAU DE LOZÈRE 96€

Pomme de terre confite, ail noir au miel

CHEVREUIL 93€

Rôti en noisette, dôme soufflé au chou rouge et tamarin

SÉLECTION DE FROMAGES 31€

Sélectionnés par Philippe Alléosse, Maître artisan affineur fromager

La Réserve Paris Hôtel and Spa

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

*Menus Disponibles jusqu'à 14h00 et 22h00

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