

LE MENU EXPÉRIENCE

Découvrez la cuisine de Jérôme Banctel 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

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 Georges Vernay, Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » 2016

PIGEON DE RACAN

Michel Reybier, Cos d'Estournel 2002

SÉLECTION DE FROMAGES

Domaine de la Pinte Arbois « Cuvée d'Automne »

L'ORANGE

Tokaji Aszù 5 puttonyos Domaine Impérial Hétszölö 2001

LE CHOCOLAT

Banyuls Galateo Domaine Courme Del Mas 2017

ACCORD METS ET VINS

Nos sommeliers vous proposent de sublimer votre repas par un accord mets et vins d'exception

190€ par convive pour le menu Dégustation

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 condiment 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 140€

Étuvé, butternut confit, châtaigne, truffe blanche et sabayon vin jaune

HOMARD BLEU 120€

Poché dans son beurre, carottes aux sucs d'orange et baies roses

BAR DE LIGNE 98€

Céleri rave au citron noir, sauce au raifort vert

NOIX DE SAINT JACQUES 82€

Rôties, bonbons de topinambour au Matusalem

VIANDES

PIGEON DE RACAN 91€

Mariné au cacao et sarrasin croustillant

VOLAILLE COUR D'ARMOISE 99€

Au lait ribot, cresson de fontaine en raviole crémeuse

AGNEAU DE LOZÈRE 94€

Pomme de terre confite, ail noir au miel

COCHON DE LAIT DE BURGOS 97€

Croustillant, mangue laquée et chou vert épicé

SÉLECTION DE FROMAGES 31€

Sélectionnés et affinés par Éric Lefebvre, MOF fromager 2004

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