LE MENU EXPÉRIENCE / *EXPERIENCE MENU*

Découvrez la cuisine de Jérôme Banctel à travers un menu carte blanche en quatre services pour l'ensemble de votre table

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

215€ par convive / *per person*

LE MENU DÉGUSTATION / *TASTING MENU*

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD / OSCIETRA GOLD CAVIAR

Domaine Hubert Lamy, Chassagne-Montrachet « Concis du Champ » 2015

FRAICHEUR DE HOMARD / CHILLED LOBSTER

Michel Reybier, Château Cos d'Estournel Blanc 2013

ARTICHAUT « MACAU » / « MACAU » ARTICHOKE

Kuheiji « Eau de Désir » Saké Junmai Daiginjo 2016

TURBOT DE LIGNE / LINE CAUGHT TURBOT

François Villard, Condrieu « Villa Pontciana » 2014

PIGEON DE RACAN / PIGEON FROM RACAN

Domaine de la Pousse, Chambolle Musigny 1er Cru « Les Groseilles » 2012

SÉLECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION

Porto Blanc Colheita Barao de vilar 2007

FRAMBOISE / RASPBERRY

Perrier Jouët Blason rosé

GRAIN DE CAFÉ / COFFEE BEAN

Château Suduiraut, Sauternes 2006

280€ par convive pour l'ensemble de la table / *per person, served for the entire table*

ACCORDS METS ET VINS / *WINE PAIRING*

Nos sommeliers vous proposent de sublimer votre repas par un accord mets et vins d'exception
Our sommelier team proposes the option of a wine pairing to accompany your menu

105€ par convive pour le menu Expérience

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 / *STARTERS*

ARTICHAUT « MACAU » / MACAU » ARTICHOKE 78€
Le cœur en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche
« Macau » artichoke heart with sakura leaves and fresh coriander

CAVIAR OSCIÈTRE GOLD / OSCIETRA GOLD CAVIAR 99€
Gaufre de haddock et condiment à la française
Haddock panini and condiment « à la française »

SAUMON DE NORVÈGE / NORVEGIAN SALMON 75€
Confit, caviar d'aubergine, pollen et miel de printemps
Candied, eggplant, pollen and spring honey

MAQUEREAU DE BRETAGNE / MACKEREL FROM BRITTANY 71€
Au bois de cèdre, vin blanc et tomates à l'anchoïade
Cedar wood, white wine, tomoto with anchovy, olive crumble

FRAICHEUR DE HOMARD / CHILLED LOBSTER 97€
Chutney ananas au poivre Voatsiperifery
Pineapple chutney with Voatsiperifery pepper

POISSONS / *FISHES*

TURBOT DE LIGNE / LINE CAUGHT TURBOT 96€
Étuvé, coussinets d'épinards, comté, truffe noire
Steamed, spinach, comté, black truffle

HOMARD BLEU / BLUE LOBSTER 107€
Poché dans son beurre, carottes aux sucs d'orange et baies roses
Poached in the butter, carrot, orange juice reduction and pink peppercorn

BAR DE LIGNE / LINE CAUGHT SEA BASS 91€
Céleri rave au citron noir, sauce au raifort vert
Celery with black lemon and wasabi

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

VIANDES / *MEATS*

COCHON DE LAIT DE BURGOS / SUCKLING PIG FROM BURGOS 93€
Croustillant, mangue laquée et chou vert épicé
Crispy skin, lacquered mango, spicy green cabbage

PIGEON DE RACAN / PIGEON FROM RACAN 87€
Mariné au cacao et sarrasin croustillant
Marinated with cocoa, crispy buckwheat

VOLAILLE COUR D'ARMOISE / HEN FROM COUR D'ARMOISE 96€
Au lait ribot, champignons crème confits, poivre vert au sel
Buttermilk, candied button mushroom, green pepper with salt

RIS DE VEAU DE CORRÈZE / SWEETBREAD FROM CORRÈZE 99€
Cresson de fontaine en raviole crémeuse
Creamy watercress ravioli

VOLAILLE DE BRESSE / BRESSE HEN 230€
Truffes, pommes soufflées, cuisses façon cardinale pour deux personnes
Truffle, potatoes soufflé, legs prepared « Cardinale » for two people

SÉLECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION 31€
Sélectionnés et affinés par Éric Lefebvre, M.O.F. fromager 2004
Selected and matured by Éric Lefebvre, M.O.F. fromager 2004 (Best Craftsman - Category Cheesemonger)

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