

RÉVEILLON DE NOËL
Dîner du vendredi 24 décembre 2021

LE CAVIAR

Caviar Oscière « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

LA TRUFFE

Mushroom burger au beurre de poule truffé

LA SAINT-JACQUES

Pain de Saint-Jacques, caviar, épinard et Noilly Prat

LE BAR

Bar de ligne nacré, croustillant de pomme de terre nori et coquillages au vert

LA VOLAILLE

Volaille de la Cour d'Armoise à la truffe noire, tartelette céleri au lait ribot

LE FROMAGE

Mont d'or aux truffes

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

445€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Déjeuner & Dîner du samedi 25 décembre 2021

LE CAVIAR

Caviar Oscière « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

LA SAINT-JACQUES

Pain de Saint-Jacques, caviar, épinard et Noilly Prat

LE BAR

Bar de ligne nacré, croustillant de pomme de terre nori et coquillages au vert

LA VOLAILLE

Volaille de la Cour d'Armoise à la truffe noire, tartelette céleri au lait ribot

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

295€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

*La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Banctel*

SAINT-SYLVESTRE
Dîner du vendredi 31 décembre 2021

LE CAVIAR

Caviar Oscière « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

L'ARTICHAUT

Coeur d'artichaut « Macau » en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche

LE HOMARD BLEU

Homard bleu de Bretagne, praliné de courge, butternut aux épines vinette

LE BAR

Bar de ligne nacré, céleri rave au confit de truffe

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil juste saisi, chou rouge et pomme fermentée, coque au tamarin

LE FROMAGE

Mont d'or aux truffes

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

675€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

*La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Banctel*

Déjeuner & Dîner du samedi 01 janvier 2022

LE CAVIAR

Caviar Oscière « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

LE HOMARD BLEU

Homard bleu de Bretagne, praliné de courge, butternut aux épines vinette

LE BAR

Bar de ligne nacré, céleri rave au confit de truffe

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil juste saisi, chou rouge et pomme fermentée, coque au tamarin

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

295€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

*La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Banctel*