

RÉVEILLON DE NOËL
Dîner du samedi 24 décembre 2022

LE CAVIAR

Caviar « Kristal », blini vapeur, blanc manger de haddock

LA TRUFFE

Mushroom burger « beurre de poule » truffé

LA SAINT-JACQUES

Pain de Saint-Jacques, carotte au gingembre et ciboulette

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 oignon au lait ribot

LE FROMAGE

Mont d'or aux truffes

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

545€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications



Déjeuner & Dîner du dimanche 25 décembre 2022

LA TRUFFE

Mushroom burger au beurre de poule truffé

LA SAINT-JACQUES

Pain de Saint-Jacques, carotte au gingembre et ciboulette

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 oignon au lait ribot

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

345€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancet

SAINT-SYLVESTRE
Dîner du samedi 31 décembre 2022

LE CAVIAR

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

L'ARTICHAUT

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

LE HOMARD BLEU

Homard bleu de Bretagne, praliné de courge, butternut

LE BAR

Bar de ligne vapeur, sauce truffée, champignons confits

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil, chou rouge, pomme fermentée, coque au tamarin

LE FROMAGE

Mont d'or à la truffe

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

785€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications



Déjeuner & Dîner du dimanche 1^{er} janvier 2023

LE CAVIAR

Caviar « Kristal », blini vapeur, blanc manger de haddock

LE HOMARD BLEU

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

LE BAR

Bar de ligne vapeur, sauce truffée, champignons confits

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil, chou rouge, pomme fermentée, coque au tamarin

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE MARRON

En soufflé, à la truffe

345€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancet