

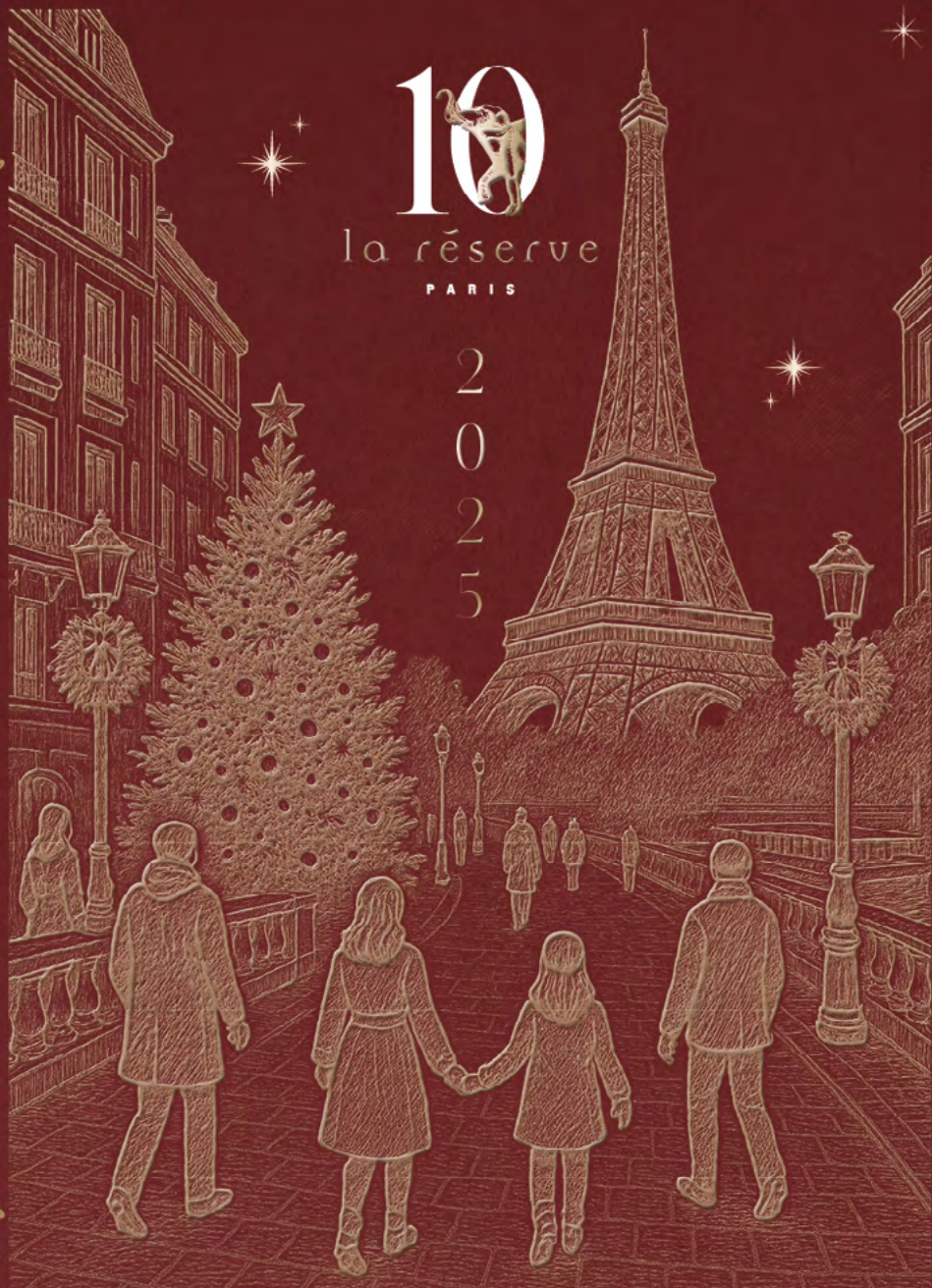
10

la réserve

PARIS

2
0
2
5

FÊTES DE FIN D'ANNÉE





Sommaire

I

Les Animations
Festives

Page 2

II



Les Gourmandises
de Fêtes

Page 8

III

Les Menus
de Fêtes

Page 14



IV

Les Plaisirs
de Fêtes

Page 34

Embarquez pour un voyage féérique...

En cette saison enchantée, le plus intime des palaces parisiens se pare de rouge et d'or lumineux, pour offrir un écrin de traditions scintillantes. Ici, chaque instant devient un souvenir à chérir. Laissez-vous envelopper par la douce magie des fêtes.





Les Animations Festives

Pour parfaire le charme des fêtes, La Réserve Paris propose un programme d'exception alliant gourmandise, chaleur et convivialité.





Le Chocolat Chaud Signature

Collection N°3 - Edition Anniversaire

Le Chef triplement étoilé Jérôme Bancet et le Chef Pâtissier Jordan Talbot dévoilent un Chocolat Chaud Signature inédit à l'occasion des 10 ans de La Réserve Paris. Deux recettes pur plaisir vous sont proposées, accompagnées de madeleines marbrées au cœur coulant caramel chocolat et nappage chocolat noir croquant. Une pause réconfortante, à déguster au coin du feu.

35 euros par personne
Service chaque jour de 15h à 18h

Réservez votre table



Le Gaspard Show

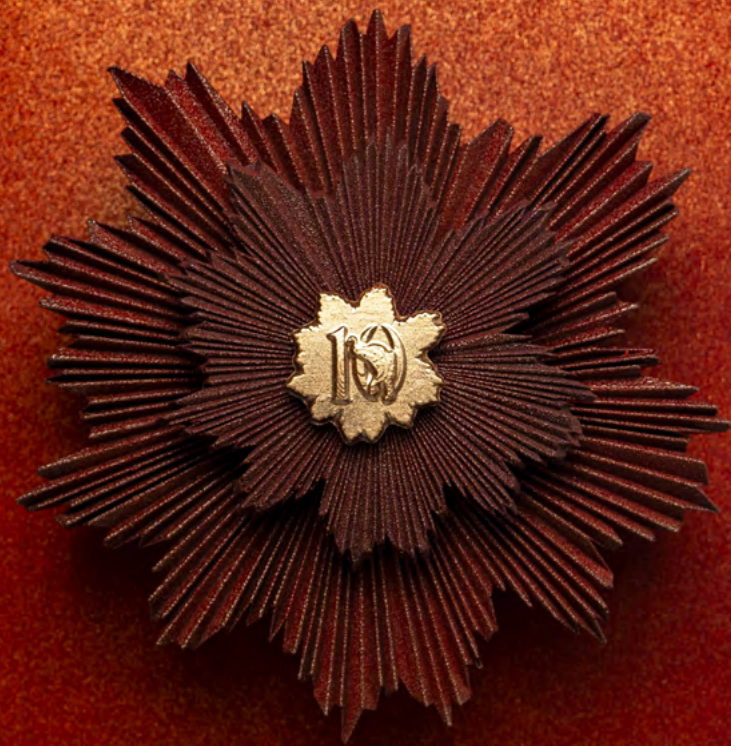
Samedi 13 décembre, l'ambiance feutrée et intimiste du Bar Le Gaspard laissera place à une atmosphère festive. Notre équipe de barmen vous invite à célébrer un mois d'animations riche en émotions.

Laissez-vous envouter par la captivante performance live piano-voix de l'artiste Indrit. Un rendez-vous exclusif sublimé d'une sélection unique de tapas et de cocktails spécialement conçue pour cette soirée d'exception.



Les Gourmandises
de Fêtes





Informations & Réservations

+33 (0)1 58 36 60 50 · restaurant@lareserve-paris.com

La Bûche de Noël « L'Astre d'Or »

Le Chef Pâtissier Jordan Talbot dévoile une création évocatrice de l'esprit de Noël, telle une étoile polaire stylisée. Son design, avec des lignes géométriques et une brillance cuivrée, fait également écho à la Belle Epoque - en hommage aux belles heures de notre écrin parisien qui célèbre en 2025 une décennie d'excellence intemporelle.

L'entremet se compose d'un Croustillant Fleur de Sel, d'un Biscuit Moelleux et d'un Caramel infusé aux Epices Douces, dans lequel un Onctueux Riz au Lait et une Mousse Légère aux trois Vanilles éveillent les papilles.

La bonne étoile de La Réserve Paris, un cadeau de fin d'année à partager !

98 euros

Pour 6 à 8 personnes

Disponible en édition limitée,
commandes à retirer sur place les 23, 24 et 25 décembre
Précommandes ouvertes du 1^{er} au 20 décembre



La Galette des Rois « Fleur de Noisette »

Pour l'Épiphanie, Jordan Talbot révèle une version inédite de la traditionnelle Galette des Rois. Le Chef Pâtissier rend hommage à sa terre d'origine - la Bretagne - qu'il partage avec Jérôme Bancstel, Chef triplement étoilé du palace parisien.

Sous un éventail doré et croustillant, se révèle un feuilletage au beurre frais enveloppant une crème frangipane à la noisette, amande Valencia et vanille grillée. L'ensemble, garni d'un cœur intense à la noisette du Piémont, promet des instants de gourmandise et de partage qui séduiront petits et grands.

Les heureux gourmets découvrant une des cinq fêtes d'exception se verront offrir un Chocolat Chaud Signature pour deux personnes, à déguster au coin du feu.

68 euros

Pour 6 à 8 personnes

Disponible du 4 au 11 janvier 2026 à la vente à emporter
et proposée à la part à La Pagode de Cos

12

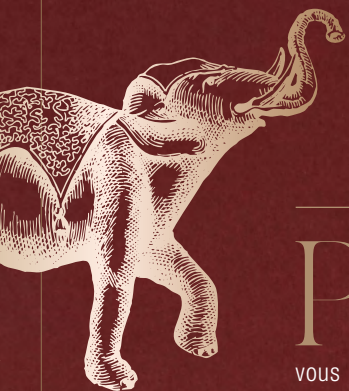


Informations & Réservations

+33 (0)1 58 36 60 50 · restaurant@lareserve-paris.com

Les Menus
de Fêtes





Un Noël Hors du Temps

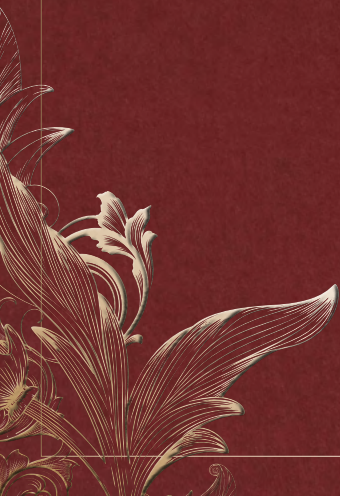
P our Noël, le Chef triplement étoilé Jérôme Banctel imagine une escale culinaire à la hauteur de l'enchantement de ce chapitre hivernal. Laissez-vous porter par un moment rare, suspendu entre deux ambiances.

Sous les ors du Gabriel, l'expérience se dévoile dans une atmosphère enveloppante et feutrée. Prenez place dans un refuge confidentiel, au cœur de la Ville Lumière.

À La Pagode, l'élégance se mêle à la convivialité, dans un esprit de retrouvailles. Profitez de l'instant entre la chaleur des cheminées et celle des lumières étincelantes.

Deux écrins, une même signature : celle d'un Noël délicat et lumineux.





LE GABRIEL

PARIS

Déjeuner

Mercredi 24 décembre 2025

Le Cœur de Saumon | Caviar Kristal

Confit, caviar, concombre, sauce Noilly Prat

La Poule Faisane

Vapeur, blettes, réduction de truffe noire

Le Homard Bleu

En navarin, pommes de terre, condiment truffe noire

La Volaille

Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux

Brie, truffe noire

La Mangue

Meringue croustillante, sorbet fruit de la passion et safran

398 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table





10

la réserve
PARIS

Réveillon de Noël

Mercredi 24 décembre 2025

Le Cœur de Saumon | Caviar Kristal
Confit, caviar, concombre, sauce Noilly Prat

Le Homard Bleu
En navarin, pommes de terre, condiment truffe noire

Le Bar de Ligne
Peau croustillante, carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

La Volaille
Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux
Brie, truffe noire

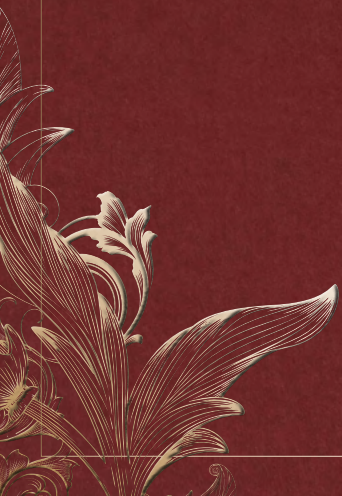
La Mangue
Meringue croustillante, sorbet fruit de la passion, safran

Le Chocolat
Chocolat Grand Cru, praliné noisette et vanille grillée

550 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table



LE GABRIEL

PARIS



Déjeuner & Dîner de Noël

Jeudi 25 décembre 2025



Le Cœur de Saumon | Caviar Kristal

Confit, caviar, concombre, sauce Noilly Prat

La Truffe

Champignon de Paris cru, beurre de poule truffé

La Poule Faisane

Vapeur, blettes, réduction de truffe noire

Le Bar de Ligne

Peau croustillante, carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

La Volaille

Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux

Brie, truffe noire

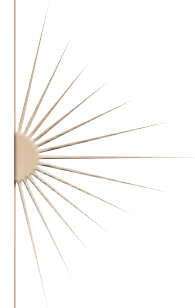
La Mangue

Meringue croustillante, sorbet fruit de la passion, safran

490 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table





La Saint-Sylvestre

Les dernières heures de 2025 s'écrivent à La Réserve Paris, où une soirée pétillante vous attend. Pour marquer la Saint-Sylvestre, Le Gabriel - restaurant signature triplement étoilé - investit l'ensemble de l'hôtel pour une rencontre gastronomique exceptionnelle.

Dans une mise en scène animée, le goût et le partage s'entrelacent. Le passage à la nouvelle année s'illumine de promesses, pour une soirée inoubliable.





LE GABRIEL
PARIS

Déjeuner

Mercredi 31 décembre 2025

L'Artichaut

Cœur d'artichaut, vinaigre de fleur de cerisier

La Saint-Jacques | Caviar Kristal

Raviole d'épinards, sauce Noilly Prat

Le Homard

En navarin, pommes de terre, condiment truffe noire

La Volaille

Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux

Brie, truffe noire

La Vanille

Vanille grillée, Chocolat Grand Cru, tarte tiède

490 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table



10

la réserve
PARIS

Saint-Sylvestre

Mercredi 31 décembre 2025

La Saint-Jacques | Caviar Kristal

Raviole d'épinards, sauce Noilly Prat

L'Artichaut

Cœur d'artichaut, vinaigre de fleur de cerisier

Le Homard

En navarin, pommes de terre, condiment truffe noire

Le Bar de Ligne

Peau croustillante, carotte à la chaux, gingembre acidulé

La Volaille

Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux

Brie, truffe noire

La Mangue

Meringue croustillante, sorbet fruit de la passion et safran

La Vanille

Vanille grillée, Chocolat Grand Cru et tarte tiède

980 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table





Le Jour de L'An

Célébrez l'aube de 2026 au restaurant Le Gabriel, joyau triplement étoilé de La Réserve Paris. Le Chef Jérôme Banctel a imaginé un menu unique, reflet de son savoir-faire et de sa créativité, pour accueillir la nouvelle année dans une ambiance intimiste.

A deux, en famille ou entre amis, venez partager ce moment suspendu où chaque met raconte une promesse et chaque instant devient précieux. Une invitation à vivre 2026 dès ses premiers instants dans l'excellence et la convivialité.





LE GABRIEL
PARIS

Déjeuner & Dîner
Jeudi 1^{er} janvier 2026

L'Artichaut

Cœur d'artichaut, vinaigre de fleur de cerisier

La Saint-Jacques | Caviar Kristal

Raviole d'épinards, sauce Noilly Prat

Le Homard

En navarin, pommes de terre, condiment truffe noire

La Volaille

Volaille de la ferme du Gars Daudet rôtie, céleri rave, truffe noire

Brie de Meaux

Brie, truffe noire

La Vanille

Vanille grillée, Chocolat Grand Cru et tarte tiède

490 €

Hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

Réservez votre table

Les Plaisirs
de Fêtes





La Boutique de Noël

L'effervescence des fêtes de fin d'année conjugue l'émerveillement des illuminations parisiennes au plaisir de combler ses proches. Dans cette frénésie, La Réserve Paris vous ouvre les portes de sa première Boutique de Noël éphémère.

Laissez-vous inspirer par une sélection raffinée de gourmandises, bougies, parfums d'ambiance et accessoires de mode - autant d'idées pour choyer famille et amis. Succombez également à nos bons cadeaux, offrant une expérience unique dans l'un de nos restaurants et au Spa Nescens.



Une Parenthèse de Sérénité signée Nescens

A l'approche des fêtes, le Spa Nescens invite à renouer avec l'éclat et la détente absolue grâce au Rituel Décennie Sublime. Ce soin signature visage et corps de 90 minutes, imaginé pour célébrer les dix ans de La Réserve Paris, déploie toute l'expertise Nescens au service d'une peau revitalisée et d'un esprit apaisé.

Les textures haute performance, les gestuelles précises et l'approche scientifique du bien-vieillir s'unissent dans une expérience profondément régénérante. Le rituel se prolonge au bord de la piscine intérieure, pour profiter pleinement de cette parenthèse de sérénité.

Pour sublimer cette saison lumineuse, Nescens dévoile également une édition limitée de son Sérum Réhydratant Bio-identique, revisité dans un écrin exclusif. Un geste d'exception pour offrir ou s'offrir l'éclat Nescens.

320 euros

Réservez votre soin

38



la réserve

HOTEL AND SPA

PARIS



LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA · 42 avenue Gabriel · 75008 Paris · France

T +33 (0)1 58 36 60 60 · hotel@lareserve-paris.com · www.lareserve-paris.com

www.michelreybier.com