



LE GABRIEL
PARIS

NOËL

La magie des fêtes fait scintiller l'atmosphère à La Réserve Paris.
Le palace le plus intime de la capitale place la saison sous le signe des lumières
et dévoile un programme gastronomique rempli de réjouissances.

*Le chef Jérôme Banctel dévoile des menus d'exception
pour Le Gabriel, restaurant signature 3 étoiles Michelin
pour une parenthèse culinaire féérique.*



LE GABRIEL

PARIS

DÉJEUNER

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

LA SAINT-JACQUES / CAVIAR

Navet daïkon, caviar, agrumes

LA POULE FAISANE

Vapeur, blettes, réduction de truffe noire

LE BAR DE LIGNE

Croustillant, cœur d'artichaut, vinaigre sakura

LA VOLAILLE

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

LE MONT D'OR

Mont d'Or, truffe noire

LE MARRON

En soufflé, clémentine vanillée

398 €

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

La Réserve Paris - Hotel and Spa

Chef exécutif Jérôme Banctel



LE GABRIEL

PARIS

RÉVEILLON DE NOËL

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

LA SAINT-JACQUES / CAVIAR

Navet daïkon, caviar, agrumes

LA TRUFFE

Champignon de Paris cru, beurre de poule truffé

LA POULE FAISANE

Vapeur, blettes, réduction de truffe noire

LE BAR DE LIGNE

Croustillant, cœur d'artichaut, vinaigre sakura

LA VOLAILLE

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

LE MONT D'OR

Mont d'Or, truffe noire

LA MANGUE

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

LE MARRON

En soufflé, clémentine vanillée

650 €

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

La Réserve Paris - Hotel and Spa

Chef exécutif Jérôme Banctel



LE GABRIEL

PARIS

DÉJEUNER & DÎNER DE NOËL

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

LA POULE FAISANE

Vapeur, blettes, réduction de truffe noire

LE HOMARD BLEU

Au binchōtan, butternut, graines de courge

LE BAR DE LIGNE

Croustillant, cœur d'artichaut, vinaigre sakura

LA VOLAILLE

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

LA MANGUE

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

LE MARRON

En soufflé, clémentine vanillée

490 €

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

La Réserve Paris - Hotel and Spa

Chef exécutif Jérôme Banctel