

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS

SAINT-SYLVESTRE

Pour la Saint-Sylvestre, Le Gabriel, restaurant signature de La Réserve Paris, investit l'hôtel et vous invite à célébrer le passage à la nouvelle année dans un cadre étincelant.

Laissez-vous séduire par une expérience gastronomique inédite, signée par le Chef triplement étoilé Jérôme Banctel, à la seule lueur des milliers de bougies dispersées dans la Maison et semblant danser au rythme de la musique live.

Dans cette ambiance féérique, la nuit de la Saint-Sylvestre promet d'être inoubliable.



LE GABRIEL
PARIS

DÉJEUNER
MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

L'ARTICHAUT

Artichaut à la chaux, vinaigre de sakura



LA SAINT-JACQUES / CAVIAR

Navet daïkon, caviar, agrumes



LA LANGOUSTINE

Juste rôtie, fenouil croquant, crémeux des têtes



LA VOLAILLE

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



LE BRIE DE MEAUX

Brie, truffe noire



LE CHOCOLAT

Chocolat grand cru, praliné noisette, truffe noire

450 €

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

La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef exécutif Jérôme Banctel

la réserve

HOTEL AND SPA

PARIS

SAINT-SYLVESTRE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

LA SAINT-JACQUES / CAVIAR

Navet daïkon, caviar, agrumes

LE TOPINAMBOUR

Topinambour à la chaux, kombucha, truffe noire

LA LANGOUSTINE / CAVIAR

Pochée, sauce Champagne, caviar, concombre

LE BAR DE LIGNE

Croustillant, cœur d'artichaut, vinaigre sakura

LA VOLAILLE

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

BRIE DE MEAUX

Brie, truffe noire

LE FRUIT DE LA PASSION

Safran

LE CHOCOLAT

Chocolat grand cru, praliné noisette, truffe noire

980 €

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

La Réserve Paris - Hotel and Spa

Chef exécutif Jérôme Banctel