



LA PAGODE DE COS

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

LE CAVIAR / THE CAVIAR

Caviar Oscière « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock
Oscietra caviar « Kristal », steamed blinis, haddock fish « Blanc Manger »

L'ARTICHAUT / THE ARTICHOKE

Coeur d'artichaut « Macau » en impression de fleur de cerisier et coriandre fraîche
« Macau » artichoke heart with cherry blossom and fresh coriander

LE BAR / THE SEA BASS

Bar de ligne nacré, céleri rave au confit de truffe
Line caught sea bass just steamed, celeriac with candied black truffle

LA VOLAILLE / THE HEN

Volaille de la Cour d'Armoise au lait ribot, raviole de champignons et truffes
Hen from Cour d'Armoise in buttermilk, mushroom ravioli and black truffle

LE CALISSON / THE CALISSON

Crèmeux citron vert, croustillant amandes caramélisées
Lime cream, caramelized almonds crust

CHOCOLAT GRAND CRU / CHOCOLATE GRAND CRU

En différentes textures
Variation of textures

350€ hors boissons, taxes et services compris – Menu à titre indicatif pour l'ensemble de la table
350€ excluding beverages, Net prices, tax and service included – Indicative menu for the entire table

La Réserve Paris - Hotel and Spa
Chef Exécutif Jérôme Bancet