



LA PAGODE

PARIS

RÉVEILLON DE NOËL

Dîner du vendredi 24 décembre 2021

LE CAVIAR

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

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques juste rôties, noix fraîches, condiment riz fermenté

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 céleri au lait ribot

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE GRAIN DE CAFÉ

Meringué, crème glacée au sirop de merisier

*285€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications*

*La Réserve Paris - Hotel and Spa  
Chef Exécutif Jérôme Banctel*



Déjeuner du samedi 25 décembre 2021

LE CAVIAR

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

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 céleri au lait ribot

LE GRAIN DE CAFÉ

Meringué, crème glacée au sirop de merisier

*195€ hors boissons, taxes et service compris – Menu à titre indicatif, susceptible de modifications*

*La Réserve Paris - Hotel and Spa  
Chef Exécutif Jérôme Banctel*



LA PAGODE  
PARIS

SAINT-SYLVESTRE

Dîner du vendredi 31 décembre 2021

LE CAVIAR

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

LE HOMARD BLEU

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

LE BAR

Bar de ligne nacré, céleri rave au confit de truffe

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil juste saisi, chou rouge et pomme fermentée, coque au tamarin

LE FROMAGE

Mont d'or aux truffes

LA VANILLE

De Tahiti autour de différentes textures

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

*La Réserve Paris - Hotel and Spa  
Chef Exécutif Jérôme Banctel*