

Savourez un délicieux été à La Réserve Paris

Soleil, douceur, détente, balades à vélo dans les rues de Paris... L'été se déguste en mode slow à La Réserve Paris-Hotel and Spa. Pour accompagner ce merveilleux « summer way of life », place à des nouvelles inspirations gourmandes pleines de fraîcheur et de saveurs, du 25 juin au 9 septembre 2018. Nouvelle carte à La Pagode de Cos, glaces signées du Maître Glacier italien Il Gelato Del Marchese et nouvelle carte des vins, le meilleur de l'été parisien est servi au 42 avenue Gabriel, en terrasse ou dans le patio...

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS





LA CARTE D'ÉTÉ DE LA PAGODE DE COS

Des légumes d'été à profusion, des idées fraîches qui renouvellent les classiques et toujours des produits sourcés auprès des meilleures maisons, voilà le food mood pour l'été à La Pagode de Cos! Comment résister à l'évidence du gaspacho de petits pois à la menthe, aux parfums du carpaccio de saumon au miso et épices thai ? A moins de se laisser tenter par la salade de quinoa, gambas rôties, concombre et pamplemousse, perfection de légèreté et d'équilibre. Pour célébrer l'été, le Chef doublement étoilé Jérôme Bancstel propose son menu Carte Blanche au déjeuner et dîner. Une expérience unique de découvrir la cuisine gastronomique selon l'inspiration du jour du Chef...

GLACES GASTRONOMIQUES ARTISANALES IL GELATO DEL MARCHESE

Les amateurs en parlent avec émotion tant les glaces Il Gelato Del Marchese se distinguent par leur intensité de saveur et leur qualité. Choisis avec amour, les fruits de saison d'origine contrôlée sont épluchés à la main. Le mode de préparation des ingrédients de base, tous sélectionnés bruts, n'intègre aucun colorant, additif ou procédé chimique. Framboise, mangue ou vanille, les glaces sont préparées chaque matin dans un laboratoire à Paris, avec de l'eau minérale pour les sorbets, du lait entier pour les crèmes glacées. Un goût de l'excellence en parfaite affinité avec les valeurs de La Réserve Paris... L'occasion d'apprécier cet été un savoir-faire artisanal unique, en découvrant le charmant chariot de glaces exclusif doré aux cloches d'argent Il Gelato Del Marchese pour La Réserve Paris. Des recettes peu sucrées et 100% naturelles, avec des sorbets vegan (certifiés par The Vegan Society) à 44 kcal seulement et des crèmes glacées sans gluten.

LES INSPIRATIONS ESTIVALES DU SOMMELIER

Chacun sa manière de profiter des jolies surprises de la nouvelle carte des vins Spécial Été, élaborée par le Sommelier, avec des offres inédites sur les vins de domaines du propriétaire, Cos d'Estournel et La Pagode de Cos. Apprécier toutes les nuances de millésimes d'exception et de vins prestigieux, parfois disponibles au verre, dans la quiétude du Bar, de la bibliothèque, sur l'une des terrasses de La Pagode de Cos ou au restaurant Le Gabriel, doublement étoilé, promet des instants de dégustation inoubliables.

PARIS À BICYCLETTE

La douceur de l'air estival donne des envies d'escapade cheveux au vent... Deux vélos électriques de la marque Electra sont désormais à disposition des hôtes de La Réserve Paris. Silhouette noire rétro, panier en osier, détails en cuir fauve... Une manière plus chic d'explorer Paris ? On ne voit pas !

LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA

ÉLU «MEILLEUR HOTEL DU MONDE» PAR CONDÉ NAST TRAVELER US

42 avenue Gabriel 75008 Paris

www.lareserve-paris.com

+33 1 58 36 60 50

restaurant@lareserve-paris.com - www.lareserve-paris.com

Menu « Carte Blanche » déjeuner en 3 services

Prix : 67 euros ETC par personne hors boissons, jusqu'à 6 convives

Menu « Carte Blanche » dîner en 4 services

Prix : 95 euros TTC par personne hors boissons, jusqu'à 6 convives

CONTACT PRESSE: Laura Malvaud - Directrice Communication - La Réserve Paris Hotel and Spa +33 6 07 52 58 76 lmalvaud@lareserve-paris.com

Virginie Audebert - Bureau de presse Pascale Venot - 6 rue Paul Baudry - 75008 Paris- +33 1 53 53 40 56 - vaudebert@pascalevenot.com

