

Périples

Je vous emmène pour une expédition vers des destinations croisées, où les territoires résonnent avec des saveurs et des saisons jusqu'au bout du monde.

Nos légumes signatures

[Aubergine confite, thon rouge à la flamme, roquette]

[Saumon à la flamme, céleri au curry]

Langoustine, mangue laquée, condiment yuzu kosho

Turbot, oeufs de hareng fumés, févrette et chou kale

Anguille à la bière, poireau confit, lard de Colonnata

Volaille au lait ribot, tartelette de petit pois, ail des ours

Rhubarbe à la chaux, biscuit vanillé

Chocolat, praliné de noisette, gavotte croustillante

En 7 Services 298€
[En 9 Services 348€]

Par convive pour l'ensemble de la table

Nos sommeliers vous proposent deux accords mets et vins pour une expérience unique.

Leurs plus belles découvertes à 192€ ou 222 euros

Leurs accords terroirs de prestige et grands crus à 702 euros

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Périple

*I invite you on an expedition where territories resonate
with flavors and seasons all across the world.*

Signature vegetables

[Candied eggplant, red tuna, aragula]

[Salmon in miso, celery with curry]

Langoustine, mango, yuzu kosho condiment

Turbot, smoked herring roe, fava beans and kale cabbage

Eel with green sauce, leek, lardo di Colonnata

Hen farm chicken, green peas tartlet, wild garlic

Rhubarb in limestone, crispy biscuit, vanilla

Chocolate, hazelnuts praline, «Gavotte» cris

7 Services 298€
[9 Services 348€]

Per guest for the whole table

Our sommelier propose you two different pairing for a unique experience.

Their best discovers 192 euros or 222 euros

Iconic terroir and Grand Cru 702 euros

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS