

Escale

*Je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés
qui révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons.*

Carotte des sables, gingembre acidulé

Coeur d'artichaut, vinaigre à la fleur de cerisier

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

[Pigeon de Louvigné, bonbon de navet aux épices]

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

— 4 Services 98 Euros —

— [5 Services 148 Euros] —

Par convive pour l'ensemble de la table,
Uniquement au déjeuner



LE GABRIEL

PARIS

Escale

*I invite you to follow me to experience snapshots
that reveal my cuisine following the seasons.*

Sand carrot, fermented ginger

Artichoke heart, sakura vinegar

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

[Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices]

Confit mango, spicy sorbet, peanut light cream

— 4 Services 98 Euros —
— [5 Services 148 Euros] —

Per guest for the all table
Only for lunch



LE GABRIEL

PARIS