

Périple

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.

Signatures végétales

[Sardine « Gravlax », poivrons confits, oeufs de hareng]

Thon rouge au satay, aubergine fondante, pesto de roquette

[Homard bleu au binchotan, praliné d'amande, pêche blanche]

Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Volaille au lait ribot, tartelette de girolles, ail des ours

Fraise à la chaux, sorbet aux herbes fraîches, sabayon de Chartreuse

Chocolat, crème glacée au blé noir, caramel au beurre salé

— En 7 Services 330 Euros —

— [En 9 Services 430 Euros] —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Périples

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

Signature vegetables

[“Gravlax sardine”, candied bell pepper, herring roe]

Red tuna in satay sauce, candied eggplant, arugula pesto

[Binchotan grilled lobster, almond praliné, white peach]

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Hen farm chicken, buttermilk, chanterelle tartlet, wild garlic

Strawberry in limestone, fresh herb sorbet, green Chartreuse zabaglione

Buckwheat infused chocolate, caramel, cocoa sauce

— 7 Services 330 Euros —

— [9 Services 430 Euros] —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS