

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 signatures végétales

[Sardine «Gravelax», poivrons confits, câpres frits]

[Saumon mariné au miso, céleri au curry]

Langoustine rôtie, fenouil croquant, crémeux des têtes

Lieu nacré, consommé clair de tomate au safran bio

Anguille, lard de Colonnata, poireau fondant, sauce herbacée

Volaille au lait ribot, tartelette de girolles au vin jaune

Sarrasin, vinaigre de pomme, caramel au cidre

Mangue parfumée de vanille, sorbet pimenté, cacahuète

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 622 euros ou 702 euros

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 in limestone

[«Gravlax sardine», candied sweet red pepper, fried capers]

[Salmon in miso, celery with curry]

Roasted langoustine, fennel, creamy sauce

Steamed pollack fish, tomato water, saffron

Eel, lardo di Colonnata, leek, herb sauce

Hen farm chicken, Chanterelle mushrooms, vin jaune

Buckwheat, apple vinegar, cider caramel

Mango with vanilla, spicy sorbet, peanut light cream

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 622 euros or 702 euros

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS