



DINER DE SAINT-VALENTIN
Mardi 14 février 2023

LE CAVIAR

Blinis vapeur, homard et caviar Kristal

TOPINAMBOUR

Topinambour à la chaux, truffe noire, consommé clair

LA CAROTTE

Carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

LANGOUSTINE

Langoustine, curcuma, millefeuille de chou pointu

LA POULARDE

Volaille de la Cour d'Armoise à la truffe noire, tartelette à l'oignon de Roscoff

LE CALISSON

Crèmeux de citron, amandes caramélisées, sorbet vanille

LA VANILLE

Gousse de vanille, baba « Woodford Reserve »



LE GABRIEL
P A R I S

VALENTINE'S DAY DINNER
Tuesday, February 14th, 2023

CAVIAR

Steamed blinis, lobster, Kristal caviar

JERUSALEM ARTICHOKE

Jerusalem artichoke, black truffle, clear both

CARROT

Carrot in limestone water, ginger

LANGOUSTINE

Langoustine, fresh turmeric sauce, cabbage

HEN

Hen farm chicken from Cour d'Armoise black truffle, onion tartlet

CALISSON

Lemon cream, caramelized almonds, vanilla

VANILLA

Vanilla pod, sponge cake « Woodford Reserve »