

# 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.*

Carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

Saint Jacques, navet daikon, fraîcheur d'agrumes

Saumon à la flamme, céleri au curry

Langoustine, mangue laquée, condiment yuzu kosho

Filet de sole, pieds bleus confits, truffe noire

Tagliatelles d'encornet à l'encre de seiche, caviar

Agneau de lait, patate douce, caillette épicée

Kiwi gold, praliné d'amandes, Chartreuse verte

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

— 338€ —

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 222 euros*

*Leurs accords terroirs de prestige et grands crus à 702 euros*

*Contenu à titre indicatif*



LE GABRIEL

PARIS

# Périple

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

Carrot in limestone water, ginger

Sea scallop, turnip, citrus dress

Salmon in miso, celery with curry

Langoustine, mango, yuzu kosho condiment

Sole fish, blewit mushroom, black truffle

Squid tagliatelle, squid ink, caviar

Milk-fed lamb, sweet potatoes, spicy lamb «caillette»

Kiwi, almonds praline, Chartreuse sabaglione

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

— 338€ —

Per guest for the whole table

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

*Their best discovers 222 euros*

*Iconic terroir and Grand Cru 702 euros*

*Menu subject to change*



LE GABRIEL

PARIS