

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

[Saumon mariné au miso, céleri au curry]

[Langoustine, curcuma, millefeuille de chou pointu]

Sardine «Gravlax», poivrons confits, câpres frits

Turbot de ligne au vert, gnocchi de laitue, kimchi en condiment

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de 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

Périple

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

Signature vegetables in limestone

[Salmon in miso, celery with curry]

[Langoustine, turmeric, fermented cabbage]

«Gravlax sardine», candied bell peppern fried capers

Turbot with green sauce, lettuce gnocchi, kimchi condiment

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

Confit mango, 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