

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 rôtie, fenouil croquant, crémeux des têtes]

Asperge verte rôtie, herbes marines, citron en condiment

Merlan de Bretagne, morilles au jus de couteaux, petit pois

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius

Vanille de Tahiti en soufflé, glace miso, gousse de Madagascar

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

En 7 Services 278 Euros
[En 9 Services 378 Euros]

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 232 euros

Leurs accords terroirs de prestige et grands crus à 622 euros ou 722 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]

[Roasted langoustine, fennel, creamy sauce]

Green asparagus, seagrass, lemon condiment

Whiting fish, razor clams, peas and morels

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Vanilla pod from Tahiti, miso ice cream, grilled vanilla souffle

Confit mango, spicy sorbet, peanut light cream

7 Services 278 Euros
[9 Services 378 Euros]

Per guest for the whole table

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

Their best discovers 192 euros or 232 euros

Iconic terroir and Grand Cru 622 euros or 722 euros

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS