

Escapes

*Je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés
qui révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons.*

—————

Carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

Lieu jaune de ligne, chou fleur, moules au curry

Lièvre de Beauce à La Royale

Poire «tapée» aux parfums de Bretagne

— 96€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,
Uniquement au déjeuner



LE GABRIEL
PARIS

Escapes

*I invite you to follow me to experience snapshots
that reveal my cuisine following the seasons.*

Carrot in limestone water, ginger

Pollack fish, cauliflower, mussels with curry

Hare « à La Royale »

Pear with flavors of Brittany

— 96€ —

Per guest for the all table

Only for lunch



LE GABRIEL

PARIS