

Escale

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

Asperge blanche, avocat crémeux, condiment d'olive citronné

[Homard bleu, pommes de terre en navarin, jus des têtes]

Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites

Volaille au lait ribot, morille farcie, gnocchis à l'ail des ours

Fraise à la chaux, sorbet aux herbes fraîches, sabayon de Chartreuse verte

— 4 Services 158 Euros —

— 5 Services 230 Euros —

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

Contenu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Escale

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

White asparagus, creamy avocado, sour green olive condiment

[Blue lobster, glazed potatoes, full bodied juice]

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Hen farm chicken, buttermilk, stuffed morel, wild garlic gnocchi

Strawberry in limestone, fresh herb sorbet, green Chartreuse zabaglione

— 4 Services 158 Euros —

— 5 Services 230 Euros —

Per guest for the whole table

Only for lunch

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS