

Escale

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

Tomate «Jouno», tartare de tomate verte, eau de tomate

[Homard bleu au binchotan, praliné d'amande, pêche blanche]

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

Volaille au lait ribot, tartelette aux petits pois, ail des ours

Abricot, mélisse, crème glacée d'amandon de prune

— 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.*

«Jouno» tomato, green tomatoes, tomato water

[Binchotan grilled lobster, almond praliné, white peach]

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Hen farm chicken, buttermilk, green peas tartlet, wild garlic

Apricot, lemon balm, plum almond ice cream

— 4 Services 158 Euros —

— 5 Services 230 Euros —

Per guest for the whole table

Only for lunch

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS