

# 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

Dacquoise au poivre de Sichuan, glace au gingembre, citron confit

— 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

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