

Escales

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

Artichauts rôtis, gel de sakura et sauce barigoule

Lotte maturée, asperges blanches et condiment wasabi

Abricot, tamarin et coriandre

— 75€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,

en 3 services

Uniquement au déjeuner

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Virée

Je vous embarque vers ma Bretagne natale dont le souvenir du travail de la terre et de l'iode omniprésente façonne encore mon rapport à la gastronomie.

Ormeau, chou-rave, beurre de soja blanc

Artichauts rôtis, gel de sakura, sauce barigoule

Maquereau au vin blanc, tomates à l'anchoïade

Pigeon de Louvigné, sarrasin croustillant

Gavotte framboise, vinaigre balsamique

— 145€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,
en 5 services

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

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.

Blinis vapeur, blanc-manger de haddock et caviar

Saumon confit au miso, impression de patate douce

Langoustine, pomme golden et curry

Artichauts rôtis, gel de sakura et sauce barigoule

Rouget, croustillant d'aubergine et jus court

Cochon de lait de Burgos, mangue laquée aux épices

Calisson, sorbet miso vanille

Riz au lait, saké kasu

— 195€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,
en 8 services

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Escales

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

Roasted Artichokes, sakura vinegar and barigoule emulsion

Matured Monk fish, white asparagus and wasabi condiment

Apricot, tamarind, coriander

— 75€ —

Per guest for the whole table, in 5 service

Only for lunch

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS

Virée

*I invite you to my native Brittany,
where working the land and omnipresent iodine
still shapes my relationship with gastronomy.*

Abalone, kohlrabi, white soy butter

Roasted Artichokes, sakura vinegar and barigoule emulsion

Turbot from Brittany, sand carrot

Pigeon from Louvigné, crispy buckwheat

Raspberry gavotte, balsamic vinegar

— 145€ —

Per guest for the whole table, in 5 service

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS

Périples

*I invite you on an expedition where territories resonate
with flavors and seasons all across the world.*

Steamed blinis, haddock fish, oscietra caviar

Salmon confit, sweet potato, grapefruit oil

Langoustine, golden apple, curry sauce

Roasted Artichokes, sakura vinegar and barigoule emulsion

Red Mullet, crispy eggplant red pepper sauce

Suckling Pig from Burgos, glazed mango with spices

Creamy lime, vanilla miso, almonds

Rice pudding, strawberries, kasu sake

— 195€ —

Per guest for the whole table, in 8 service

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS