

La carte

*Je vous invite à façonner votre voyage
au rythme de mes créations de saison.*

Cœur d'artichaut, vinaigre de fleur de cerisier - 78 euros

Poulpe de Bretagne fumé, vierge de légumes, tielle fondante - 85 euros

Thon rouge au satay, aubergine fondante, pesto de roquette - 95 euros

Turbot confit, courgette à la chaux, pilpil à l'oseille - 160 euros

Homard bleu au binchotan, praliné d'amande, pêche blanche - 160 euros

Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites - 135 euros

Volaille au lait ribot, tartelette aux petits pois, ail des ours - 115 euros

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius - 118 euros

Abricot, mélisse, crème glacée d'amandon de prune - 28 euros

Chocolat, crème glacée au blé noir, caramel au beurre salé - 35 euros

Fraise à la chaux, sorbet aux herbes, sabayon de Chartreuse - 28 euros



LE GABRIEL

PARIS

La carte

*I invite you to craft your own journey through
the rhythm of my seasonal creations.*

Artichoke heart, sakura vinegar - 78 euros

Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle - 85 euros

Red tuna in satay sauce, candied eggplant, arugula pesto - 95 euros

Confit turbot, zucchini in limestone, sorrel pil-pil - 160 euros

Binchotan grilled lobster, almond praliné, white peach - 160 euros

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers - 135 euros

Hen farm chicken, buttermilk, green peas tartlet, wild garlic - 115 euros

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices - 118 euros

Apricot, lemon balm, plum almond ice cream - 28 euros

Buckwheat infused chocolate, caramel, cocoa sauce - 35 euros

Strawberry in limestone, fresh herb sorbet, Chartreuse zabaglione - 28 euros



LE GABRIEL

PARIS