

# 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

Saumon à la flamme, concombre mariné, passion, basilic - 95 euros

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne - 115 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

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

Flame-grilled salmon, marinated cucumber, passion fruit, basil - 95 euros

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce - 115 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

Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon - 28 euros

Buckwheat infused chocolate, caramel, cocoa sauce - 35 euros

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



LE GABRIEL

PARIS