

Périple

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.

Signatures végétales

[Tourteau au naturel, douceur de céleri au sureau]

Saumon à la flamme, concombre mariné, passion, basilic

[Langoustine en kadaïf, œuf en coque, coquillages]

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

Anguille, lard de Colonnata, fumet à la bière

Volaille au lait ribot, morille farcie, gnocchis à l'ail des ours

Rhubarbe confite, amande, crémeux aux baies roses

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

— En 7 Services 330 Euros —

— [En 9 Services 430 Euros] —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Périple

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

Signature vegetables

[Crab meat, fresh celery infused with elderflower]

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

[Langoustine in kadaif pastry, soft-boiled egg, shellfish]

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Eel, lardo di Colonnata, beer infused fumet

Hen farm chicken, buttermilk, stuffed morel, wild garlic gnocchi

Candied rhubarb, almonds, pink peppercorn cream

Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon

— 7 Services 330 Euros —

— [9 Services 430 Euros] —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS