

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]

Thon rouge au satay, aubergine fondante, pesto de roquette

[Langoustine pochée, gaspacho de melon pimenté]

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

Anguille, lard de Colonnata, fumet à la bière

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

Rhubarbe confite, amande, crémeux aux baies roses

Chocolat, crème glacée au blé noir, caramel au beurre salé

— 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

Périples

*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]

Red tuna in satay sauce, candied eggplant, arugula pesto

[Poached langoustine, spiced melon gazpacho]

John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Eel, lardo di Colonnata, beer infused fumet

Hen farm chicken, buttermilk, green peas tartlet, wild garlic

Candied rhubarb, almonds, pink peppercorn cream

Buckwheat infused chocolate, caramel, cocoa sauce

— 7 Services 330 Euros —

— [9 Services 430 Euros] —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS