

Chemin végétal en habit de chaux

*Le Printemps s'installe et révèle à ses côtés une
multitude de légumes primeurs, magnifiés par la chaux,
fondement de ma cuisine qui sublime saveurs et
textures de mes compositions.*

Carpaccio de pastèque, fenouil en gaspacho, raifort

Tomate «Jouno», tartare de tomate verte, eau de tomate

Céleri rave au curry, maïs brûlé, rémoulade pimentée

Carotte des sables, gingembre acidulé

Cœur d'artichaut, vinaigre à la fleur de cerisier

Morille à l'ail des ours, bouillon de champignon, petit pois caviar

Abricot, mélisse, crème glacée d'amandon de prune

— En 7 Services 310 Euros —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

A Vegetal path wrapped in a veil of limestone

*Spring settles in, unveiling at its side a profusion of
young vegetables, sublimated by limestone, the
bedrock of my cuisine, enhancing the flavors and
textures of my creations.*

Watermelon carpaccio, fennel gazpacho, horseradish

«Jouno» tomato, green tomatoes, tomato water

Celeriac in curry, charred corn, spicy remoulade

Sand carrot, fermented ginger

Artichoke heart, sakura vinegar

Morel with wild garlic, mushroom broth, green peas

Apricot, lemon balm, plum almond ice cream

— 7 Services 310 Euros —

Menu subject to change
Per guest for the whole table



LE GABRIEL

PARIS