

# 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

Pomme en cocotte, crème fumée au foin, Tatin caramélisée

— 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

Apple baked in a cocotte, smoked hay infused cream, caramelized tatin

— 7 Services 310 Euros —

Menu subject to change  
Per guest for the whole table



LE GABRIEL

PARIS