

Virée végétale

*J'ai imaginé un menu végétal de saison afin de
vous faire découvrir une technique fondatrice de ma cuisine :
La marinade à la chaux.*

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

Céliéri rave, caviar végétal, cardamome verte

Carotte des sables, gingembre fermenté, ciboulette

Aubergine de Florence, pesto de riquette, huile d'olive

Artichaut Macau, vinaigre Sakura, coriandre

Abricot de Provence au jasmin, crème glacée aux amandes

Fraise Gariguettes, crème de pistache, mélisse

— 198€ —

Par convive pour l'ensemble de la table



LE GABRIEL

PARIS

Vegetal Virée

*I invite you to discover a founding technique of my cuisine :
lime water marinade*

«Jouno» tomato, green tomatoes, tomato water

Celeriac, green cardamome, vegetal caviar

Sand carrot, fermented ginger, chive

Eggplant from Forence, lemon and olive oil

Macau artichoke, Sakura vinegar, coriander

Apricot, jasmin tea, roasted almond ice cream

Gariguette strawberry, pistachio, lemon balm

— 198€ —

Per guest for the whole table



LE GABRIEL

PARIS