

Sur la piste des plumes et des poils

Partagez avec moi une sortie intimiste en communion avec la nature sauvage.

*L'automne, ma saison préférée, révélée comme un coup de feu après de longs temps
d'attentes, d'affûts et de préparations.*

Cèpe en croustillant, praliné de noix de Grenoble

Raviole de poule faisane, blettes, truffe blanche d'Alba

Canard Colvert, chou vert, sauce truffée au céleri branche

Perdreau gris, lait ribot et «Kig Ha Fartz»

Lièvre de Beauce à la royale, spätzle au sarrasin

Kiwi gold, praliné de noisettes, Chartreuse verte

— 348 Euros —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

On the trail of feathers and hair

Share with me an intimate journey in communion with wild nature.

*Fall, my favorite season, revealed like a gunshot
after long waiting times and preparations ..*

Crispy cep mushroom, walnut praliné

Pheasant hen raviole, chard, white truffle from Alba

Mallard duck, green cabbage, celeri and truffle sauce

Grey partridge, buttermilk, buckwheat crumb

Hare à la Royale, Spaetzle

Gold kiwi, hazelnuts praliné, Chartreuse

— 348 Euros —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS