

Périples

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.

Nos signatures végétales

Langoustine, curcuma, millefeuille de chou pointu

Raviole de poule faisane, blettes et truffe blanche

Saint-Jacques, navet daïkon, agrumes

Merlan, coco de Paimpol, algues acidulées

Anguille, lard de Colonnata, poireau fondant, sauce herbacée

Boeuf Wagyu au binchotan, salsifis glacé, cêpes au tandoori

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

En 7 Services 298€
[En 9 Services 348€]

Par convive pour l'ensemble de la table

Nos sommeliers vous proposent deux accords mets et vins pour une expérience unique.

Leurs plus belles découvertes à 192€ ou 222 euros

Leurs accords terroirs de prestige et grands crus à 622 euros ou 702 euros

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 in limestone

[Langoustine, turmeric, fermented cabbage]

[Pheasant hen raviole, chard, white truffle from Alba]

Sea scallop, turnip, citrus dressing

Whiting fish, Paimpol beans, sour seaweed

Eel, lardo di Colonnata, leek, herb sauce

Smoked Wagyu beef, salsify, cep mushroom with tandoori

Confit mango, spicy sorbet, peanut light cream

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

7 Services 298€
[9 Services 348€]

Per guest for the whole table

Our sommelier propose you two different pairing for a unique experience.

Their best discovers 192 euros or 222 euros

Iconic terroir and Grand Cru 622 euros or 702 euros

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS