

# 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

[Saumon mariné au miso, céleri au curry]

[Langoustine, curcuma, millefeuille de chou pointu]

Saint-Jacques, navet daïkon, agrumes

Filet de sole, pieds bleus confits, truffe noire

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Chevreuil, chou rouge, moutarde de Cremone

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

Mangue confite, sorbet pimenté, crème de cacahuète

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

[Salmon in miso, celery with curry]

[Langoustine, turmeric, fermented cabbage]

Sea scallop, turnip, citrus dressing

Sole fish, blewit mushroom, black truffle

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Venison, red cabbage, Cremona mustard

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

Confit mango, spicy sorbet, peanut light cream

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