

Escales

*Je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés qui
révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons.*

Thon rouge maturé au saté, patate douce

Chevreuril, chou rouge et tamarin

Grain de café

— 75€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,

en 3 services

Uniquement au déjeuner

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Virée

Je vous embarque vers ma Bretagne natale dont le souvenir du travail de la terre et de l'iode omniprésente façonne encore mon rapport à la gastronomie.

Champignons, figues, vinaigrette banyuls

Artichauts rôtis, gel de sakura, sauce barigoule

Turbot, carottes des sables

Pigeon de Joël Poirier, raviole au sarrasin

Pamplemousse, salicorne, feuille d'huître

— 145€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,
en 5 services

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

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.

Blinis vapeur, blanc-manger de haddock et caviar

Artichauts rôtis, gel de sakura et sauce barigoule

Cèpe confit, truffe blanche et bouillon clair

Homard, praliné de courge, butternut aux épines vinette

Anguille au vin rouge, poireau croustillant au raifort

Canette Apicius façon 2021

Calisson, sorbet miso vanille

Profiteroles au chocolat et mûres au thé noir

— 195€ —

Par convive pour l'ensemble de la table,
en 8 services

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Escales

*I invite you to follow me to experience snapshots that reveal my
cuisine following the seasons.*

Matured red tuna in satay sauce, sweet potatoe

Venison, red cabbage, tamarind

Coffee bean meringue, birch syrup ice cream

— 75€ —

Per guest for the whole table, in 3 service

Only for lunch

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS

Virée

*I invite you to my native Brittany,
where working the land and omnipresent iodine
still shapes my relationship with gastronomy.*

Mushrooms, figs, banyuls vinaigrette

Roasted artichoke, sakura vinegar, barigoule emulsion

Turbot from Brittany, sand carrot

Joël Poirier's pigeon, buckwheat ravioli

Grapefruit, salicornia, oyster leaf

— 145€ —

Per guest for the whole table, in 5 service

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS

Périples

*I invite you on an expedition where territories resonate
with flavors and seasons all across the world.*

Steamed blinis, haddock fish, oscietra caviar

Roasted artichoke, sakura vinegar, barigoule emulsion

Cèpe confit, white truffle, clear broth

Blue lobster, butternut squash with «épine vinette»

Eel in red wine, crispy leek with horseradish

Apicius Duckling 2021

Creamy lime, vanilla miso, almonds

Chocolate «profiterole», blackberries with white tea

— 195€ —

Per guest for the whole table, in 8 service

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS