

# 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

Chevreuil, 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

# 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.*

Saint-Jacques, condiment noix fraîches, piment d'Espelette, cédrat et gingembre. Sauce saké kasu

Quenelle de poule faisane, gelée de myrtes sauvages, châtaigne fondante. Sauce Gin et consommé de poule faisane

Cèpes confits, émulsion froide ail noir. Truffe blanche, bouillon de cèpe et kombu

Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, gnocchis au raifort

Kiwi, sabayon à la chartreuse

— 280€ —

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

# Sur la piste des plumes et des poils

*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.*

Sea Scallops, fresh nuts, red pepper, cedrat citrus and ginger.

Saté kasu sauce

Pheasant quenelle, wild blue berries, chestnut. Gin sauce and

pheasant consommé

Confit porcini mushroom, black garlic emulsion.

White truffle, porcini mushroom and kombu broth

The hare « à la royale ». Recipe by Antonin Carême.

Horseradish gnocchis

Kiwi, Chartreuse zabaglione

— 280€ —

Per guest for the whole table, in 5 service

*Menu subject to change*



LE GABRIEL

PARIS