

Escapes

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

Céleri rave à la chaux, cardamome

Thon rouge de Méditerranée, patate douce au piment

Maquereau sur galet, amandine confite, bourride

Lapin du Clos Vieuville, ail des ours

Kiwi à la chaux, sabayon Chartreuse

— 88€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

Uniquement au déjeuner

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Escapes

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

Celeriac in limestone water, cardamom

Mediterranean red tuna, sweet potatoes and chili peppers

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Rabbit from Clos Vieuville, wild garlic

Kiwi in limestone water, chartreuse sabaglione

— 88€ —

Per guest for the whole table

Only for lunch

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS