

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.

Coeur d'artichaut à la chaux, vinaigre Sakura

Saumon au miso, patate douce au piment

Asperge verte, encornet à la rhubarbe

Langoustine, mangue laquée, condiment yuzu kosho

Merlan de Bretagne, morilles au jus de couteaux, petit pois

Canette Apicius, navet glaçon, datte à la menthe

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

Chocolat Andoa au piment d'Espelette

— 238€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

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.*

Artichoke heart in limestone water, sakura vinegar

Salmon in miso, sweet potatoes, fresh herbs

Green asparagus, squid with rhubarb

Langoustine, mango, yuzu kosho condiment

Whiting from Brittany, razor clams, peas and morels

Apicius duckling, white turnip, date with mint

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

Andoa chocolate, Espelette chili pepper

— 238€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS