

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.

Carotte des sables à la chaux et gingembre

Asperge blanche, anguille fumée, olive et basilic

Saumon à la flamme, céleri confit, herbes fraîches

Thon rouge méditerranéen, betterave, raifort

Langoustine, mangue laquée, condiment yuzu kosho

Bar de Bretagne mûré, girolles clous, coques

Pigeon de Louvigné, raviole de faisselle, La Lôt garnie

Framboise, cardamome, sabayon Champagne

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

— 278€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

470€ avec accord mets et vins

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Périple

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

Carrot in limestone water, fermented ginger

White asparagus, smoked eel, basil and olive

Confit salmon, celery with curry

Mediterranean red tuna, beetroot, horseradish

Langoustine, mango, yuzu kosho condiment

Sea bass, chanterelle mushroom, cockles

Roasted pigeon, cottage cheese raviole, La Lôt

Raspberry, cardamom, Champagne sabayon

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

— 278€ —

Per guest for the whole table

470€ with wine pairing

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS