

Menu végétal

*J'ai imaginé un menu végétal de saison afin de
vous faire découvrir une technique fondatrice de ma cuisine :
La marinade à la chaux.*

Tomate «Jouno», tartare de tomate verte, eau de tomate

Céleri rave, caviar végétal, cardamome verte

Carotte des sables, gingembre fermenté, ciboulette

Artichaut Macau, vinaigre Sakura, coriandre

Abricot de Provence, crème glacée aux amandes

— 96€ —

Par convive pour l'ensemble de la table
Uniquement au déjeuner



LE GABRIEL

PARIS

Vegetal menu

I invite you to discover a founding technique of my cuisine :

lime water marinade

«Jouno» tomato, green tomatoes, tomato water

Celeriac, green cardamome, vegetal caviar

Sand carrot, fermented ginger, chive

Macau artichoke, Sakura vinegar, coriander

Apricot from Provence, roasted almond ice cream

— 96€ —

Per guest for the whole table

Only for lunch



LE GABRIEL

PARIS