

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, gingembre acidulé

Artichaut Macau, vinaigre Sakura, coriandre

Saumon à la flamme, céleri au curry, herbes fraîches

Thon rouge méditerranéen, betterave, raifort

Langoustine, curcuma, chou fermenté

Bar de Bretagne mûré, girolles clous, coques

Veau de lait, celtuce, caviar

Calisson au citron de Menton, amandes caramélisées

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

Périples

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

Carrot in limestone water, ginger

Artichoke heart, sakura vinegar, coriander

Salmon in miso, celery with curry, fresh herbs

Mediterranean red tuna, beetroot, horseradish

Langoustine, turmeric, fermented cabbage

Sea bass, chanterelle mushroom, shells

Milk-fed veal, celtuce, caviar

Calisson, lemon from Menton, caramelized almonds

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