

# 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.*

Topinambour, lait de noisette, truffe blanche d'Alba

Carotte des sables à la chaux, gingembre acidulé

Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes, navet daïkon

Saumon à la flamme, celeri au curry

Langoustine, curcuma, millefeuille de chou pointu

Anguille à la bière, poireau confit, sauce aux herbes

Chevreuil, coque de tamarin, chou rouge fermenté

Crèmeux de citron, amandes caramélisées

Gousse de vanille, baba au Woodford Reserve

— 278€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

*Nos sommeliers vous proposent deux accords mets et vins pour une expérience unique.*

*Leurs plus belles découvertes à 470 euros menu inclus*

*Leurs accords terroirs de prestige et grands crus à 890 euros menu inclus*

*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.*

Jerusalem artichoke, hazelnuts, white truffle from Alba

Carrot in limestone water, ginger

Sea scallop, turnip, citrus dress

Salmon in miso, celeri with curry

Langoustine, fresh turmeric sauce, cabbage

Eel, beer sauce with herbs, confit leek

Venison, fermented red cabbage, tamarind

Lemon cream, caramelized almonds

Vanilla pod, sponge cake with Woodford Reserve

— 278€ —

Per guest for the whole table

*Our sommelier propose you two different pairing for a unique experience.*

*Their best discovers 470 euros including menu*

*Iconic terroir and Grand Cru 890 euros including menu*

*Menu subject to change*



LE GABRIEL

PARIS