

Virée végétale

*J'ai imaginé un menu végétal de saison afin de
vous faire découvrir une technique fondatrice de ma cuisine :*

La marinade à la chaux.

Céleri rave, caviar végétal, cardamome verte

Carotte des sables, gingembre fermenté, ciboulette

Chou-fleur moelleux façon Gribiche

Topinambour, lait de noisette, truffe blanche d'Alba

Artichaut Macau, vinaigre Sakura, coriandre

Kiwi gold, praliné de noisette, Chartreuse verte

Souvenir d'enfance, pomme cuite et sarrasin, huile d'aneth

— 258€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Vegetal Virée

*I invite you to discover a founding technique of my cuisine :
lime water marinade*

Celeriac, green cardamom, vegetal caviar

Sand carrot, fermented ginger, chive

Roasted cauliflower « Gribiche » sauce

Jerusalem artichoke, hazelnuts, white truffle from Alba

Macau artichoke, Sakura vinegar, coriander

Kiwi, hazelnuts praline, Chartreuse sabaglione

Childhood memory, baked apple, buckwheat, dill oil

— 258€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS