LE GABRIEL

LA RÉSERVE PARIS

MENUS

ESCALE

Je vous invite à me suivre pour vivre des instantanés qui révèlent l'essence de ma cuisine et des saisons.

4 SERVICES · PAR CONVIVE	5 SERVICES · PAR CONVIVE
165	230

ESCALE

Carotte des sables, gingembre acidulé
Sand carrot, fermented ginger

[Homard bleu, butternut, praliné de courge, épine-vinette]
Blue lobster, butternut squash, pumpkin seed praline, barberry

Lieu de ligne rôti, coco de Paimpol, algues acidulées
Line-caught pollock, Paimpol beans, sour seaweed

Agneau rôti, brochette fumée, raviole de faisselle aux herbes
Roasted lamb, smoked skewer, herbed cottage cheese ravioli

Grain de café, sucre galabé
Coffee bean, galabé sugar

Uniquement au déjeuner. Only for lunch.

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

VIRÉE · DÉJEUNER

Je vous embarque vers ma Bretagne natale dont le souvenir du travail de la terre et de l'iode omniprésente façonne encore mon rapport à la gastronomie.

EN 7 SERVICES · PAR CONVIVE	EN 8 SERVICES · PAR CONVIVE
350	410

SIGNATURES VÉGÉTALES

Poulpe fumé, vierge de légumes, tielle fondante
Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle

[Homard bleu, butternut, praliné de courge, épine-vinette]
Blue lobster, butternut squash, pumpkin seed praline, barberry

Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites
John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal
Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Caille de Bretagne, riz noir croquant, cerfeuil, estragon
Quail from Brittany, crispy black rice, chervil, tarragon

Dacquoise au poivre de Sichuan, glace au gingembre, citron confit
Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon

Uniquement au déjeuner. Only for lunch.

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

LA CARTE

Je vous invite à façonner votre voyage au rythme de mes créations de saison.

LA CARTE

Coeur d'artichaut, vinaigre de fleur de cerisier Artichoke heart, sakura vinegar	78
Saumon à la flamme, patate douce, taboulé aux herbes Flame-grilled salmon, sweet potato, herb tabbouleh	98
Poulpe fumé, vierge de légumes, tielle fondante Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle	89
Lieu de ligne rôti, coco de Paimpol, algues acidulées Line-caught pollock, Paimpol beans, sour seaweed	138
Homard bleu au binchotan, butternut, praliné de courge, épine-vinette Blue lobster, butternut squash, pumpkin seed praline, barberry	165
Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers	138
Caille de Bretagne, riz noir croquant, cerfeuil, estragon Quail from Brittany, crispy black rice, chervil, tarragon	125
Agneau rôti, brochette fumée, raviole de faisselle aux herbes Roasted lamb, smoked skewer, herbed cottage cheese ravioli	135
Cimier de chevreuil, salsifis, ail noir Roe deer, salsify, black garlic	145
Lièvre de Beauce à la royale, pâte fraîche au raifort Hare à la Royale, fresh horseradish pasta	108
Dacquoise au poivre de Sichuan, glace au gingembre, citron confit Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon	38
Kiwi à la chaux, sabayon Chartreuse verte Kiwi in limestone, green Chartreuse zabaglione	38

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

LA CARTE

LA CARTE · CONTINUED

Grain de café, sucre galabé — 38
Coffee bean, galabé sugar

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

VIRÉE · DÎNER

Je vous embarque vers ma Bretagne natale dont le souvenir du travail de la terre et de l'iode omniprésente façonne encore mon rapport à la gastronomie.

EN 7 SERVICES · PAR CONVIVE	[EN 9 SERVICES · PAR CONVIVE]
350	450

SIGNATURES VÉGÉTALES

[Ormeaux au caviar Kristal, salade de lentilles iodées]
Abalone, Kristal caviar, lentil salad

Poulpe de Bretagne fumé, vierge de légumes, tielle fondante
Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle

[Homard bleu, butternut, praliné de courge, épine-vinette]
Blue lobster, butternut squash, pumpkin seed praline, barberry

Saint-Pierre, fagot de haricot aux algues, câpres frites
John Dory, green bean bundle with seaweed, fried capers

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal
Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Caille de Bretagne, riz noir croquant, cerfeuil, estragon
Quail from Brittany, crispy black rice, chervil, tarragon

Dacquoise au poivre de Sichuan, glace au gingembre, citron confit
Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon

Poire Williams à la chaux, sorbet mucilage et sabayon vanille grillé
Williams pear in limestone, cacao mucilage sorbet, toasted vanilla sabayon

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

PÉRIPLE

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.

EN 7 SERVICES · PAR CONVIVE	[EN 9 SERVICES · PAR CONVIVE]
350	450

SIGNATURES VÉGÉTALES

Ormeaux au caviar Kristal, salade de lentilles iodées
Abalone, Kristal caviar, lentil salad

[Saumon à la flamme, patate douce, taboulé aux herbes]
Flame-grilled salmon, sweet potato, herb tabbouleh

[Langoustine, semoule de chou-fleur, sabayon pimenté]
Langoustine, cauliflower semolina, spiced sabayon

Lieu de ligne rôti, coco de Paimpol, algues acidulées
Line-caught pollock, Paimpol beans, sour seaweed

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal
Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Agneau rôti, brochette fumée, raviole de faisselle aux herbes
Roasted lamb, smoked skewer, herbed cottage cheese ravioli

Coing confit, sarrasin, crème crue à la vanille d'Équateur
Candied quince, buckwheat, Ecuadorian vanilla cream

Grain de café, sucre galabé
Coffee bean, galabé sugar

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.

SUR LA PISTE DES PLUMES ET DES POILS

Partagez avec moi une sortie intimiste en communion avec la nature sauvage. L'automne, ma saison préférée, révélée comme un coup de feu après de longs temps d'attente, d'affûts et de préparations.

EN 7 SERVICES · PAR CONVIVE	EN 9 SERVICES · PAR CONVIVE
410	485

CHASSE

Terrine de gibier en fine gelée, fruits sauvages en pickles
Game terrine, fine jelly, pickled wild fruits

Poule faisane, foie gras, truffe blanche d'Alba
Steamed pheasant hen, foie gras, white truffle from Alba

Perdreau gris, lait ribot, «Kig Ha Farz» toast en salmis
Grey partridge, buttermilk, buckwheat crumb, « salmis » toast

Canard Colvert maturé, figues fermentées, jus aux myrtilles
Aged mallard duck, fermented fig, blueberry juice

[Tourte de palombe, foie gras, jus corsé]
Wood pigeon pie, «foie gras», full-bodied juice

Cimier de chevreuil, salsifis, ail noir
Roe deer, salsify, black garlic

Lièvre de Beauce à la royale, pâte fraîche au raifort
Hare à la Royale, fresh horseradish pasta

Kiwi à la chaux, shiso, sabayon Chartreuse verte
Kiwi in limestone, green Chartreuse zabaglione

[Grain de café, sucre galabé]
Coffee bean, galabé sugar

Par convive pour l'ensemble de la table. Menu à titre indicatif.
Per guest for the whole table. Menu subject to change.