

*De mon enfance bretonne, j'ai gardé en mémoire les saveurs marines et l'inspiration des voyages.
Des années auprès de mes maîtres demeurent la passion du produit et l'importance des sauces.
Au Gabriel, je vous propose de découvrir une cuisine française créative
où le produit de saison se révèle par la subtile vivacité des épices.
Je vous souhaite un savoureux moment.*

JÉRÔME BANCTEL



« INVITATION AU VOYAGE »

Le Caviar « à la française ». Blinis vapeur, blanc-manger de haddock

L'Ormeau de Bretagne. Chou-rave, beurre de soja blanc

L'Artichaut breton rôti. Fleur de cerisier, sauce « barigoule »

La Langoustine Royale. Cuite à l'eau de mer. Navet bleu, jus épicé

Le Maquereau de Bretagne au vin blanc. Pomme de terre « Amandine », bourride d'oursins

Le Pigeon de Louvigné. Mariné au cacao. Sarrasin croustillant

Le Calisson. Citron, amandes torréfiées et sorbet au miso

Le Chocolat. Pépite de chocolat du Brésil et sauce infusé au Maté

295 €

Par convive pour l'ensemble de la table

490 €

Par convive incluant un accord mets et vins pour l'ensemble de la table



« ESCAPADE »

75 €

Par convive pour l'ensemble de la table, en 3 services

115 €

Par convive pour l'ensemble de la table, en 4 services

ENTRÉES

L'ARTICHAUT BRETON

Rôti. Fleur de cerisier, sauce « barigoule »

85 €

LA LANGOUSTINE ROYALE

Cuite à l'eau de mer. Navet bleu, jus épicé

125 €

LE CAVIAR « À LA FRANÇAISE »

Blinis vapeur, blanc-manger de haddock

115 €

L'ASPERGE VERTE DU VAUCLUSE

Étuvée. Cédrat, émulsion sabayon huile d'olive

75 €

POISSONS

LE MAQUEREAU DE BRETAGNE

Au vin blanc. Pomme de terre « Amandine », bourride d'oursins

85 €

LA LOTTE DE BRETAGNE AUX ÉPICES

Maturée sur l'os. Asperges blanches, condiment wasabi

95 €

LA SOLE DE BRETAGNE

Étuvée. Truffe noire et poireau « vinaigrette »

105 €

VIANDES

LE COCHON DE LAIT

Braisé. Mangue laquée aux épices, fond de braisage

95 €

LE PIGEON DE LOUVIGNÉ

Mariné au cacao. Sarrasin croustillant

90 €

L'AGNEAU DE LOZÈRE

Rôti. Pomme de terre « Celtiane » confites, jus d'agneau

100 €



LE CHARIOT DE FROMAGES

34 €

*Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires
Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en France et en Espagne.*