

Virée

*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.*

Nos signatures végétales

[Homard bleu au binchotan, velouté de maïs, oseille acidulée]

[Croustillant de cochon, crème aux algues, coquillages]

Sardine «Gravlax», poivrons confits, câpres frits

Ormeaux au caviar Kristal, salade de lentilles iodées

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Volaille au lait ribot, asperge blanche, ail des ours

L'amertume du pamplemousse et l'iode de la feuille d'huître

Poire Williams, crème glacée au miel, chouchen

— En 7 Services 278 Euros —

— [En 9 Services 378 Euros] —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif



LE GABRIEL

PARIS

Virée

*I invite you to my native Brittany,
where working the land and omnipresent iodine
still shapes my relationship with gastronomy.*

Signature vegetables in limestone

[Binchotan grilled lobster, corn velvety, sour sorrel]

[Crispy pig's head «terrines», seaweed, cream and seashells]

«Gravlax» sardine, candied bell pepper, fried capers

Abalone, Kristal caviar, lentil salad

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Hen farm chicken, buttermilk, white asparagus, wild garlic

Meringue, pink grapefruit, samphire

Williams pear, honey ice cream, Chouchen

— 7 Services 278 Euros —

— [9 Services 378 Euros] —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS