

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 légumes à la chaux

Homard bleu au binchotan, velouté de maïs, oseille acidulé

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Tagliatelles d'encornet à l'encre de seiche, caviar

Pigeon de Louvigné, raviole de faisselle, consommé à la livèche

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

Fraise de Plougastel à la chaux, baies roses, citron vert

— 278€ —

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

Binchotan grilled lobster, corn velvety, sour sorrel

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Squid tagliatelle, squid ink, caviar

Pigeon from Louvigné, cottage cheese raviole, lovage

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Strawberry from Plougastel, pink berries, lime

— 278€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS