

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

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar

Pigeon de Louvigné, bonbon de navet aux épices

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

Kouign-Ammann de figue, crème glacée à la noisette,

— 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, duck juice, caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

«Kouign Amann» with fig, hazelnut ice cream, fig leaves

— 278€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS