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

Salade tiède d'ormeaux et lentilles au caviar

Homard bleu au binchotan, velouté de maïs, oseille acidulée

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Pigeon de Louvigné, bonbon de navet aux épices

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

Poire Williams, crème glacée au miel, chouchen

— 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

Abalone shells salad, lentil, Oscietra caviar

Binchotan grilled lobster, corn velvety, sour sorrel

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Williams pear, honey ice cream, Chouchen

— 278€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change

LE GABRIEL

PARIS