

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.

Signatures végétales

Poulpe fumé, vierge de légumes, tielle fondante

Turbot confit, courgette à la chaux, pilpil à l'oseille

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius

Abricot, mélisse, crème glacée d'amandon de prune

— En 7 Services 330 Euros —

Par convive pour l'ensemble de la table

Menu à titre indicatif

Uniquement au déjeuner



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

Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle

Confit turbot, zucchini in limestone, sorrel pil-pil

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Apricot, lemon balm, plum almond ice cream

— 7 Services 330 Euros —

Menu subject to change
Per guest for the whole table

Only at lunch



LE GABRIEL

PARIS