

# 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

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius

Dacquoise au poivre de Sichuan, glace au gingembre, citron

— 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

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Dacquoise, Sichuan pepper, ginger ice cream, lemon

— 7 Services 330 Euros —

Menu subject to change  
Per guest for the whole table

*Only at lunch*



LE GABRIEL

PARIS