

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

[Sardine « Gravlax », poivrons confits, câpres frites]

Poulpe de Bretagne fumé, vierge de légumes, tielle fondante

[Homard bleu au binchotan, gaspacho de pêche blanche, verveine]

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Tagliatelles d'encornet, jus de canard, caviar Kristal

Pigeon de Louvigné, navet fermenté, épices Apicius

Fraise à la chaux, sorbet aux herbes fraîches, sabayon de Chartreuse verte

Chocolat, crème glacée au blé noir, caramel au beurre salé

— En 7 Services 330 Euros —

— [En 9 Services 430 Euros] —

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

[“Gravlax sardine”, candied bell pepper, fried capers]

Smoked octopus, pickled vegetables, soft tielle

[Binchotan grilled lobster, white peach gaspacho, verbena]

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Strawberry in limestone, fresh herb sorbet, green Chartreuse zabaglione

Buckwheat infused chocolate, caramel, cocoa sauce

— 7 Services 330 Euros —
— [9 Services 430 Euros] —

Menu subject to change
Per guest for the whole table



LE GABRIEL

PARIS