

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, praliné d'amande, pêche blanche]

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

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

Abricot, mélisse, crème glacée d'amandon de prune

— 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, almond praliné, white peach]

Confit turbot, zucchini in limestone, sorrel pil-pil

Squid tagliatelle, duck juice, Kristal caviar

Pigeon from Louvigné, fermented turnip, Apicius spices

Strawberry in limestone, fresh herb sorbet, green Chartreuse zabaglione

Apricot, lemon balm, plum almond ice cream

— 7 Services 330 Euros —

— [9 Services 430 Euros] —

Menu subject to change

Per guest for the whole table



LE GABRIEL

PARIS