

# 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.*

Coeur d'artichaut à la chaux, vinaigre Sakura

Homard bleu au binchotan, butternut, graines de courge

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Roulé de tête de cochon, coquillages et crème aux algues

Pigeon de Louvigné, raviole de faisselle, consommé à la livèche

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

Souvenir d'enfance, pomme cuite et sarrasin, huile d'aneth

— 198€ —

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.*

Artichoke heart in limestone water, sakura vinegar

Binchotan grilled lobster, butternut squash, seed praline

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Crispy pig, potatoes, seaweed and shells

Pigeon from Louvigné, cottage cheese raviole, lovage

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Childhood memory, baked apple, buckwheat, dill oil

— 198€ —

Per guest for the whole table

*Menu subject to change*



LE GABRIEL

PARIS