

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 au binchotan, praliné d'amande, céleri au curry

Maquereau sur galet, poutargue, oursin et salicorne

Roulé de tête de cochon, coquillages et crème aux algues

Volaille Culoiselle au lait ribot, petits pois à l'ail des ours

L'amertume du pamplemousse et l'iode de la salicorne

Sarrasin, vinaigre de pomme et chocolat

— 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, almond praline, celery with curry

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Crispy pig, agria, nori, shells

Poultry from Culoiseau, green peas, wild garlic

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Buckwheat, apple vinegar and chocolate

— 198€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS