

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.

Carotte des sables à la chaux, gingembre

Homard au binchotan, praliné d'amande, céleri au curry

Maquereau sur galet, amandine confite, bourride

Roulé de cochon, agria, nori et coquillages

Pigeon de Louvigné, raviole de faisselle, La Lôt

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

Topinambours, fruit de la passion et caramel

— 178€ —

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.*

Carrot in limestone water, ginger

Binchotan grilled lobster, almond praline, celery with curry

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Crispy pig, agria, nori, shells

Roasted pigeon, cottage cheese raviole, La Lôt

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Jerusalem artichoke, passion fruit and caramel

— 178€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS