

# 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, praliné d'amande, pêche à la verveine

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

Fraise Gariguette, crème de pistache, mélisse

— 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

Blue lobster, almond, white peach and verbena

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Crispy pig, agria, nori, shells

Poultry from Culoiseau, green peas, wild garlic

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Gariguette strawberry, pistachio, lemon balm

— 198€ —

Per guest for the whole table

*Menu subject to change*



LE GABRIEL

PARIS