

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

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

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

Sarrasin, vinaigre de pomme, 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

Blue lobster, almond, white peach and verbena

Mackerel on galet, confit amandine, bourride sauce

Crispy pig, agria, nori, shells

Roasted pigeon, cottage cheese raviole, La Lôt

Meringue, pink grapefruit, sea asparagus

Buckwheat, apple vinegar, chocolate

— 198€ —

Per guest for the whole table

Menu subject to change



LE GABRIEL

PARIS