

Carte de plats à emporter

Nous vous proposons une carte de plats à emporter, composée de produits frais, locaux et de saison

LE
GAVRINIS

Hôtel *** 18 chambres
Restaurant gastronomique

MENU DU 26 AU 28 FÉVRIER
ENTRÉE, PLAT, DESSERT 26 €
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 21 €

Entrées

Gnocchi de pomme de terre, crème au vieux parmesan, épinard au beurre noisette et coppa ibérique de la maison « Joselito ».

Plats

Magret de canard rôti, mousseline de betterave crapaudine, chou rouge confit aux baies de genièvre, griottes au miel

ou

Pavé de lieu cuit Vapeur, assaisonné à la bergamote, sauce crème d'Harenga au goût fumé, déclinaison de patate douce et choux kalé.

Desserts

Tarte à l'orange, pâte sablée amande, crème orange et orange bio confite, gelée à la mandarine impériale

+ Pain maison au levain naturel, farine bio (compris dans le menu).

Vins bio

Vins rouges

Saumur Champigny Cuvée Encore 2018 La Folie Lucé

15€00 TTC

L'esprit de Vivant (Vin de France) Domaine Castell Reynoard région Bandol

10€00 TTC

Vins blancs

Les Pléiades 2019 Domaine Stella Nova Languedoc

14€00 TTC

Anjou Cuvée Terre de Haut Domaine de Bois Mozé 2018

12€00 TTC

Pour l'apéritif

Assiette de charcuterie Ibérique (Jambon, chorizo et Coppa) Maison Joselito à Guijuelo Salamanque

8€00 TTC

Commande la veille avant 11h pour emporter le vendredi et le samedi entre 16h et 17h30 et commande le samedi avant 10h pour un retrait le dimanche entre 11h et 12h30.

Via la boutique Click & Collect : <https://legavrinis.bonkdo.com/fr/clickandcollect/>

Ou par email : contact@gavrinis.com ou SMS : 0615460588

(Préciser votre choix dans le menu ou carte affichés/ nombre de personnes, jour choisi, allergies connues et téléphone) Le Gavrinis confirmera la commande et l'organisation du retrait par téléphone.

Pour votre sécurité, nous établirons ensemble un créneau horaire d'enlèvement. Au Gavrinis, l'accès vous sera précisé sur place. Une lotion hydroalcoolique sera à votre disposition.