

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 7 AU 9 MAI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT 26 €
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 21 €

Entrée

Fin velouté de petits pois, macédoine de légumes maraîchers et voile de haddock.

Plats

Fricassé de lapin en aigre doux, pommes de terre fondantes et carottes fanes braisées.

ou

Aile de raie rôti, risotto d'orge perlé, jeunes légumes maraîchers, sauce iodée au Safran.

Dessert

Rhubarbe pochée et compotée, crème onctueuse à la vanille et sablé linzer citron vert.

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

Vins bio

Bouteille de 75cl

Vin blanc

Domaine Haut Mallet / Bordeaux Blanc 2018

14€ TTC

Vin rouge

Domaine Bois-Mozé en Anjou / Vin de France, Cuvée East Side 2019

12.50€ TTC

Livraison à domicile

Livraison froide les vendredis et samedis soir après 18h30 et le dimanche midi après 12h30.

Livraison offerte à partir de 4 menus achetés.

Secteurs : Baden, Arradon, Le Bono, Ploeren, Plougoumelen...
(Règlement par carte bancaire à la commande)

Commande la veille avant 11h pour emporter le vendredi et samedi entre 16h et 17h30 et 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.