

Menu Terroir

35 euros

Coquillages de nos côtes

Jus vert de roquette, crème d'ail et sabayon fumé,
Herbes bio de Baden

Ou

Tête de cochon du Lavandier

(Éleveur à Pontivy) servie tiède, sauce acidulée aux
herbes, pickles et sucrine compressé au ponzu

Entrée

Selon inspiration de l'équipe et au gré des saisons

Supreme de volaille Fermière de Plougoumelen

Fondue d'oignons blanc et pomme de terre,
Cuisse confite laqué d'un caramel épicé, jus de braisage
perlé au tapioca

ou

Merlu

Cuit vapeur assaisonnée d'un beurre au poivre de Timut,
sauce vin blanc à l'algue Nori,
Condiment salicorne, anchois et échalote confite graine
de tournesol

ou

Plat inspiration

Renouvelé chaque semaine

Chariot de fromage affinée

de la Kerouzine trois variétés au choix + 5 euros

Finger croustillant

Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème glacé au
sarrasin.

ou

Abricot au miel de Plougoumelen

Crèmeux à l'abricot, gelée au thé « Zheng Shan »
lavande, glace au lait infusé et crumble

ou

Dessert du moment

selon notre gourmandise

Menu Izenah

3 plats 47 € 4 plats 55 €

Fleur de Courgette et safran

Tempura de fleur, ricotta et basilic

Glace au safran, neige de Feta et variations de
courgettes

ou

Rouget et Tourteau

Crèmeux de pomme de terre, émulsion au Noilly Prat,
Tourteau au kari gosse, granny smith et voile Daïkon.

Pavé de Turbot rôti

Sauce beurre blanc perlée aux œufs d'havruga,
Fèves maraichères.

Tartare de légumes de saisons, moules, tuile de pain.

ou

Quasi de veau fermier

Doré au sautoir et fumé au foin, cèleri rave en texture et
grenades.

Cromesquis de champignons, choux kale du jardin.

ou

Homard préparé en deux services

rôti au beurre de gingembre, petits pois et jus
d'étrilles (supplément 30 €)

Chariot de fromages affinés

De la Kerouzine trois variétés au choix

Soufflé au chocolat

70% cacao,

Cassis éclaté et granité orange à la crème de cassis

ou

Rhubarbe pochée

Aux épices douce, fraise du Bono, chantilly ivoire au
thé jasmin,

Jus à la cardamome et sablé Breton

La carte

Les entrées

- Coquillages de nos côtes** 14 €
Jus vert de roquette, crème d'ail et sabayon fumé,
Herbes bio de Baden
- Tête de cochon du lavandier** 14 €
Servie tiède, sauce acidulée aux herbes, pickles et
sucrine compressé au ponzu.
- Fleur de Courgette et safran** 18 €
Tempura de fleur, ricotta et basilic
Glace au safran, neige de Feta et variations de courgettes
- Rouget et Tourteau** 18 €
Crèmeux de pomme de terre, émulsion au Noilly Prat,
Tourteau au kari gosse, granny smith et voile Daikon.

Les plats

- Supreme de volaille Fermière** 18 €
Fondue d'oignons blanc et pomme de terre,
Cuisse confite laqué d'un caramel épicé, jus de
braisage perlé au tapioca
- Merlu** 18 €
Cuit vapeur, beurre au poivre de Timut,
Sauce vin blanc à l'algue Nori, Condiment salicorne,
anchois et échalote confite graine de tournesol
- Pavé de Turbot rôti** 27 €
Sauce beurre blanc perlée aux œufs d'havruga,
Fèves maraichères.
Tartare de légumes de saisons, moules, tuile de pain
- Quasi de veau** 25 €
Doré au sautoir et fumé au foin,
Cèleri rave en texture et grenades.
Cromesquis de champignons, choux kale du jardin.
- Homard préparé en deux services** 52 €
rôti au beurre de gingembre, petits pois et jus
d'étrilles.

Chariot de fromages affinés

- De la Kérouzine 3 variétés au choix 10 €

Les Desserts

- Finger croustillant** 9 €
Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème
glacé au sarrasin.
- Abricot au miel de Plougoumelen** 9 €
Crèmeux à l'abricot, gelée au thé « Zheng Shan »
Lavande, glace au lait infusé et crumble
- Soufflé au chocolat 70% cacao** 12 €
Cassis éclaté et granité orange à la crème de
cassis
- Rhubarbe pochée** 12 €
Aux épices douce, fraise du Bono,
Chantilly ivoire au thé jasmin,
Jus à la cardamome et sablé Breton

Formules déjeuner

(Du Mardi au Vendredi midi Uniquement)

Mise en bouche/ Plat du moment/Mignardises
Servi rapidement 19.50 €

Menu inspiration

Renouvelé chaque semaine
Entrée/Plat/Dessert 25 €
Formule boisson
(1 verre de vin 12cl et 1 café) 6 €

Les Produits Frais

Le Chef Luca Marteddu se concentre au quotidien pour
vous faire apprécier des mets issus de belles matières
premières délicatement travaillées et transformées au
Gavrinis

Plats fait Maison

Le Gavrinis vous a toujours servi des mets « Fait Maison »
« Est considéré comme un plat « *fait maison* » toute
préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert)
cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les
locaux où sont servis les clients.

Le Pain au Levain fait maison

Le pain qui vous est servi à table est fait maison. Pain au
levain naturel à base de Farine Bio,
sel gris de Guérande et eau minérale.

Allergies

Toutes nos matières premières peuvent contenir certains
allergènes spécifiques à chacun. Pour le confort de votre
repas, vous nous préviendrez en cas d'allergie connue.
Nous ferons notre possible pour vous conseiller dans le
choix des mets.

Taxes et Service compris
Taxes and Service included