

Menu Terroir

35 euros

Moules de bouchot

Royale d'échalotes, céleri branche, fumet crémé au sumac

Brunoise de fenouil et espuma de graines

ou

Tête de cochon du Lavandier

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

Supreme de volaille Fermière de Plougoumelen

Crèmeux d'oignons et endives caramélisées

Haricots coco de Bretagne confits

Cuisse confite laquée d'un caramel épicé, jus de braisage

Ou

Cabillaud

Cuit vapeur assaisonné d'un beurre au poivre de Timut, sauce vin blanc à l'algue Nori,

Condiment salicorne, anchois et échalote confite

Graines de tournesol en risotto

Chariot de fromage affiné

De la Kérouzine trois variétés au choix (+ 5 euros)

Finger croustillant

Chocolat Guanaja, chantilly caramel

Terre de chocolat et crème glacée au foin.

Ou

Betterave et framboise

Mousse fromage blanc, voile de betteraves confit au miel de Plougoumelen, compotée de framboises,

Glace gingembre.

Ou

Dessert du moment

Selon notre gourmandise

Menu Izenah

3 plats 47 € 4 plats 55 €

Dorade royale et langoustine

Tartare au couteau, gelée de plancton, prune et noix.

Raviole de langoustine, bisque perlée à l'huile de coriandre.

Pavé de Lotte rôti au beurre demi-sel

Artichaut violet braisé au laurier, sauce crème à la truffe

Navet blanc et voile de boule d'or au sésame torréfié

Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine quatre variétés au choix

Pomme royale gala pochée

Aux épices douces, espuma à la fève de Tonka, chantilly ivoire, noix de pécan

Glace à la vanille et caramel

Les entrées

- Moules de bouchot** 14 €
Royale d'échalote, céleri branche, fumet crémé au sumac
Brunoise de fenouil et espuma des graines
- Tête de cochon du lavandier** 14 €
Servie tiède, sauce acidulée aux herbes, pickles et
sucrine compressée au ponzu.
- Daurade royale et langoustine** 18 €
Tartare au couteau, gelée de plancton, prune et noix.
Raviole de langoustine, bisque perlée.

Les plats

- Supreme de volaille Fermière de Plougoumelen**
Crémeux d'oignons et endives caramélisées 18 €
Haricots coco de Bretagne confits
Cuisse confite laquée d'un caramel épicé, jus de braisage
- Cabillaud** 18 €
Cuit vapeur, beurre au poivre de Timut,
Sauce vin blanc à l'algue Nori, Condiment salicorne,
anchois et échalote confite, graines de tournesol
- Pavé de Lotte rôti au beurre demi-sel** 27 €
Artichaut violet braisé au laurier, sauce crème à la truffe
Navet blanc et voile de boule d'or au sésame torréfié

Chariot de fromages affinés

- De la Kérouzine 4 variétés au choix 10 €

Les Desserts

- Finger croustillant** 9 €
Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème
glacée au foin.
- Betterave et framboise** 9€
Mousse fromage blanc, voile de betteraves confit
Compotée de framboises et glace gingembre
- Pomme royale gala pochée** 12 €
Aux épices douces, espuma à la fève de Tonka, chantilly
ivoire, noix pecan Glace à la vanille caramel

Du Mardi midi au Vendredi midi Uniquement

Formules déjeuner

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 €

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 chacune. Pour le confort de votre repas, vous nous préviendrez en cas d'allergie connue.