

Menu Terroir

35 euros

Coquillages de nos cotes

Semoule de choux fleurs pluriels, marinère crémé au sumac

Tempura au levain, émulsion Cajun

Ou

Tête de cochon du Lavandier

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

Filet Mignon de Porc confit à l'orange

Mousseline de carotte légèrement épicé

Lentilles vertes du Berry cuisinées

Condiment oreilles de cochon et espuma au lard fumé

Ou

Cabillaud

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

Graines de tournesol en risotto

Chariot de fromage affinée

De la Kerouzine 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.

Menu Izenah

3 plats 47 € 4 plats 55 €

Foie gras de canard poêle et mi-cuit

Minestrone de légume d'hiver, jus d'oignons au cidre Kystin et échalote caramélisée.

Mi-cuit à la vanille, condiment coing

Ou

St Jacques et Encornet

Crème d'héliantis, écrasée de Topinambour et Sabayon

Au vin du jura

Fenouil compoté, radis noir et sauce au curry

St pierre rôti au beurre noisette

Rutabaga et navet boule d'or

Fumet crémé et perlé à l'huile de combawa

Lichette au sel, sauce aux agrumes et grenade

Ou

Pigeonneau royal rôti sur coffre

Collection de Choux, sauce aigre douce aux airelles

Cèpes confit en aigre doux et salsifis.

Ou

Homard préparé en deux services

Rôti au beurre de gingembre, carottes et Bisque crémeuse (supplément 35€)

Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine quatre variétés au choix

Soufflé au chocolat

70% cacao,

Cassis éclaté et granité orange à la crème de cassis

Ou

Pomme royale gala pochée

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

Glace à la vanille et caramel

Les entrées

Coquillages de nos côtes	14 €
Semoule de choux fleurs pluriels, marinère crémé au sumac. Tempura au levain, émulsion Cajun	
Tête de cochon du lavandier	14 €
Servie tiède, sauce acidulée aux herbes, pickles et sucrine compressée au ponzu.	
Foie gras de canard poêle et mi-cuit	18 €
Minestrone de légume d'hiver, jus d'oignons au cidre Kystin et échalote caramélisée. Mi-cuit à la vanille et condiment coing	
St Jacques et Encornet	18 €
Crème d'héliantis, écrasée de Topinambour et Sabayon Au vin jaune Fenouil compoté, radis noir et sauce curry	

Les plats

Filet Mignon de Porc confit à l'orange	18 €
Mousseline de carotte légèrement épicé Lentilles vertes du Berry cuisinées Condiment oreilles de cochon et espuma au lard fumé	
Cabillaud	18 €
Cuit vapeur, beurre au poivre de Timut, Sauce vin blanc à l'algue Nori, Condiment anchois et échalote confite, graines de tournesol	
St pierre rôti au beurre noisette	27 €
Rutabaga et navet boule d'or Fumet crémé et perlé à l'huile de combawa Lichette au sel, sauce au agrumes et grenade	
Pigeonnet royal rôti sur coffre	26 €
Collection de Choux, sauce aigre douce aux airelles Cèpes confit en aigre doux et salsifis.	
Homard préparé en deux services	55 €
Rôti au beurre de gingembre, carottes et Bisque cremeuse.	

Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine 3 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	
Soufflé au chocolat 70% cacao	12 €
Cassis éclaté et granité orange à la crème de cassis	
Pomme royale gala pochée	12 €
Aux épices douces, espuma à la fève de Tonka, chantilly ivoire, noix pecan Glace à la vanille caramel	
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	

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 €**

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.