

Bienvenue au Gavrinis

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

Pour les tables de 6 convives

Et plus vous effectuez votre choix sur un menu identique
Pour l'ensemble de la table

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.

Taxes et Service compris
Taxes and Service included

La Carte

Les entrées

Maquereaux et Bulots 15 €

Asperges de la torche, condiment citron et Sauce Civet
Bulots, crème d'asperge blanche et déclinaison de céleri.

Tête de cochon du lavandier 15 €

(Éleveur à Pontivy) servie tiède, Sabayon à la bière
Laitue de Betty braisée
Espuma de pomme de terre et andouille de Guéméné

Bar et huitre du golfe de chez Jacob 20 €

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Savagnin
Huitre pochée, brocoli des bio de Baden, sauce Apium et raifort

Les plats

Supreme de volaille de Plougoumelen aux aromates 20 €

Oignon de Roscoff braisé au cidre « Kystin », Lingot blanc
Et épinard, Jus réduit perlée à l'huile de sauge

Pavé de Cabillaud confit à l'huile d'olive 20 €

Vierge de radis d'été et d'hiver et sauce vin blanc aux algues
Tartelette de poireaux, rouille de homard

St Pierre Breton en deux cuissons 32 €

Beurre blanc fumé aux œufs d'Harenga,
Petits pois, oseille et ail d'Alexandre (Ploeren)
Poché et nappé d'une gelée de marinière, mange-tout

Pavé de Veau fermier VF 32 €

Jus vert roquette et estragon Croquette de pied et ris de veau et
Déclinaison de champignons du loch

Taxes et Service compris
Taxes and Service included

Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine 4 variétés au choix

12 €

Les Desserts

Betterave et framboise préservé 10 €

Mousse fromage blanc, voile de betteraves confites

Au miel de Plougoumelen et glace gingembre

Finger croustillant 12€

Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème glacé au Foin.

Rhubarbe et fraise du Bono 13 €

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusé, sablé breton

Et Glace à la cardamome.

Taxes et Service compris

Taxes and Service included

Menu Dégustation

69 euros

Dernière commande 12h30 ou 20h30

Menu identique pour la table

Mises en Bouche

Bar de la criée et huître du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Savagnin

Huître pochée, brocoli des bio de Baden, sauce Apium et raifort

Langoustine Bretonne et Asperges de La Torche

Crème d'asperge blanche et condiment citron confit

St Pierre Breton en deux cuissons

Beurre blanc fumé aux œufs d'Harenga,

Petits pois, oseille et ail d'Alexandre (Ploeren)

Poché et nappé d'une gelée de marinière, mange-tout

Pavé de Veau fermier VF

Jus vert roquette et estragon et

Déclinaison de champignons du loch

Rhubarbe et fraise du Bono

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusée, sablé breton

Et Glace à la cardamome

Soufflé au Chouchen

Pomme confite, eau citronnée à la verveine et chantilly mascarpone

Taxes et Service compris

Taxes and Service included

Menu Izenah

3 plats 49 €

4 plats 57 €

Bar de la criée et huitre du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Savagnin

Huitre pochée, brocoli des bio de Baden, sauce Apium et raifort

St Pierre Breton en deux cuissons

Beurre blanc fumé aux œufs d'Harenga,

petits pois, oseille et ail d'Alexandre (Ploeren)

Poché et nappé d'une gelée de marinière, mange-tout

ou

Pavé de Veau fermier VF

Jus vert roquette et estragon

Croquette de ris de veau et

Déclinaison de champignons du loch

Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine quatre variétés au choix

Ou /et

Rhubarbe et fraise du Bono

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusée, sablé breton

Et Glace à la cardamome

Taxes et Service compris

Taxes and Service included

Menu terroir

37 euros

Maquereaux et Bulots

Asperges de la torche, condiment citron et sauce Civet
Bulots, crème d'asperge blanche et déclinaison de céleri.

Ou

Tête de cochon du Lavandier (Éleveur à Pontivy)

Servie tiède, Sabayon à la bière, Laitue de Betty braisée
Espuma de pomme de terre et andouille de Guémené

Supreme de volaille de Plougoumelen aux aromates

Oignon de Roscoff braisé au cidre « Kystin », Lingot blanc
Et épinard, Jus réduit perlée à l'huile de sauge

Ou

Pavé de Cabillaud confit à l'huile l'olive

Vierge de radis d'été et d'hiver, sauce vin blanc aux l'algues
Tartelette de poireaux, rouille de homard

Chariot de fromages affinés De la Kerouzine

Trois variétés aux choix (+ 8 euros)

Finger croustillant

Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème glacé au Foin.

Ou

Betterave et framboise préservé

Mousse fromage blanc, voile de betteraves confites au miel de
Plougoumelen et glace gingembre.

Taxes et Service compris
Taxes and Service included