

# 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 €**

Emulsion de persil et betterave d'Alexandre  
Bulots, émulsion au jus de coquillage

### **Tête de cochon du lavandier 15 €**

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

### **Dorade et huitre du golfe de chez Jacob 20 €**

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Noilly Prat  
Huitre pochée, brocoli des bio de Baden, sauce Vin blanc et raifort

## Les plats

### **Supreme de volaille de Plougoumelen aux aromates 20 €**

Oignon de Roscoff braisé au cidre « Kystin », pomme de terre  
Et romaine, Jus réduit perlée à l'huile de sauge

### **Cabillaud confit à l'huile d'olive 20 €**

Fleur de courgette de la ferme de Kerverec  
Sauce anchois safran, graines de Tournesol et Cajun

### **Turbot Sauvage cuit meunière 32 €**

Haricot vert de la ferme de Kerverec, myrtilles préservées  
Beurre blanc aux herbes maraichères  
Tartare de coquillages et petit pois en voile de marinière

### **Pressé d'agneau du Quercy VF 32 €**

Cèleri cuit en croute de sel, jus infusé au Vadouvan  
Ris d'agneau rôti au beurre demi-sel, Epinard et Harissa

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

\*\*\*\*\*

### **Dorade de la criée et huitre du golfe de chez Jacob**

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce Noilly prat

Huitre pochée, brocoli des bio de Baden, sauce vin blanc et raifort

\*\*\*\*\*

### **Rouget à la flamme**

Groseille maquereau, choux rave et concombre

Sauce Civet

\*\*\*\*\*

### **Turbot Sauvage cuit meunière**

Haricot vert de la ferme de Kerverec, myrtilles préservées

Beurre blanc aux herbes maraichères

Tartare de coquillages et petit pois en voile de marinière

\*\*\*\*\*

### **Pressé d'agneau du Quercy VF**

Cèleri cuit en croute de sel, jus infusé au Vadouvan

Ris d'agneau rôti au beurre demi-sel

Epinard et Harissa

\*\*\*\*\*

### **Rhubarbe et fraise du Bono**

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusée, sablé breton

Et Glace à la cardamome

\*\*\*\*\*

### **Soufflé au Chouchen**

Taxes et Service compris

*Taxes and Service included*

# Menu Izenah

3 plats 49 €

4 plats 57 €

## **Dorade de la criée et huitre du golfe de chez Jacob**

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Noilly prat

Huitre pochée, brocoli des bio de Baden, sauce Vin blanc et raifort

\*\*\*\*\*

## **Turbot Sauvage cuit meunière**

Haricot vert de la ferme de Kerverec, myrtilles préservées

Beurre blanc aux herbes maraichères

Tartare de coquillages et petit pois en voile de marinière

ou

## **Pressé d'agneau du Quercy VF**

Cèleri cuit en croute de sel, jus infusé au Vadouvan

Ris d'agneau rôti au beurre demi-sel

Epinard et Harissa

\*\*\*\*\*

## **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**

Emulsion de persil et betterave d'Alexandre

Bulots, émulsion au jus de coquillage

Ou

## **Tête de cochon du Lavandier (Éleveur à Pontivy)**

Servie tiède, Sabayon à la bière, Laitue de Betty braisée

Et andouille de Guémené

\*\*\*\*\*

## **Supreme de volaille de Plougoumelen aux aromates**

Oignon de Roscoff braisé au cidre « Kystin », pomme de terre

Et romaine, Jus réduit perlée à l'huile de sauge

Ou

## **Pavé de Cabillaud confit à l'huile l'olive**

Fleur de courgette de la ferme de Kerverec

Sauce anchois safran, graine de Tournesol et Cajun

\*\*\*\*\*

## **Chariot de fromages affinés** De la Kerouzine

Trois variétés aux choix (+ 10 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*