

# 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

### **Coques, Palourdes des Glénan et Moules de Bouchot 18 €**

Fenouil aux graines de carvi noir, bavaroise au jus de coquillages  
Espuma aux herbes maraichères

### **Fleur de Courgette bio de la ferme de Kerverec 18 €**

Farci ricotta au basilic thaï et sauce Safran  
Compressé de courgette à la sarriette, raisin de Corinthe et neige de feta

### **Bar de la criée et huître du golfe de chez Jacob 24 €**

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Noilly Prat  
Huître pochée, tonnato choux fleur des bio de Baden et raifort

## Les plats

### **Homard bleu au beurre de Gingembre 60 €**

Servie en trois services  
Nectarine/ carottes et légumes d'été

### **Cabillaud poché au lait ribot 25 €**

Vierge de salicorne anchois et échalotes  
Navet, sauce vin blanc à l'algues nori  
Risotto de graine de tournesol et écume d'eau de mer

### **Lotte sauvage cuite meunière 35 €**

Beurre blanc fumé et estragon  
Tartelette de joue de lotte, crème à la bonite, légumes d'été et  
Sauce Carlita à l'aigriade de cidre et Kari gosse

### **Ris de Veau fermier pané à l'amande VF 35 €**

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé au Vadouvan  
Rognon de veau et épinard  
Oignons de Roscoff braisée aux cidres « Kystin »

Taxes et Service compris  
*Taxes and Service included*

# Chariot de fromages affinés

De la Kérouzine 4 variétés au choix

**12 €**

## Les Desserts

### **Miel de Plougoumelen 13 €**

Mousse légère au fromage blanc de Baden

Eau de citron aux segments

Pate d'agrumes et meringue craquante

\*\*\*\*\*

### **Finger croustillant 13€**

Feuillantine et praliné noisette

Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème glacé au Foin.

\*\*\*\*\*

### **Rhubarbe et fraise de Plougastel 15 €**

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusé, sablé breton

Et Glace de lait à l'anis vert.

Taxes et Service compris

*Taxes and Service included*

# Menu Dégustation

75 euros

Dernière commande 12h30 ou 20h30  
Menu identique pour l'ensemble de la table

## Mises en Bouche

\*\*\*\*\*

### Bar de la criée et huitre du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce Noilly prat  
Huitre pochée, tonnato, choux fleur des bio de Baden et raifort

\*\*\*\*\*

### Rouget à la flamme

Fenouil aux graines de carvi noir et Sauce Civet

\*\*\*\*\*

### Lotte sauvage cuite meunière

Beurre blanc fumé et estragon  
Tartelette de joue de lotte, crème à la bonite, légumes d'été et  
Sauce Carlita à l'aigriade de cidre et Kari gosse

\*\*\*\*\*

### Ris de Veau fermier pané à l'amande VF

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé au Vadouvan  
Oignons de Roscoff braisée aux cidres « Kystin »

\*\*\*\*\*

### Rhubarbe et fraise de Plougastel

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusée, sablé breton  
Et Glace de lait à l'anis vert

\*\*\*\*\*

### Miel de Plougoumelen

Mousse légère au fromage blanc de Baden  
Eau de citron aux segments, pate d'agrumes et meringue craquante

Taxes et Service compris  
*Taxes and Service included*

# Menu Izenah

3 plats 55 €

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

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce Noilly prat  
Huitre pochée, tonnât, choux fleur des bio de Baden Et raifort

Ou

## **Fleur de Courgette de la ferme de Kerverec**

Farci ricotta au basilic thaï et sauce Safran  
Compressé de courgette à la sarriette, raisin de Corinthe et neige de feta

\*\*\*\*\*

## **Lotte sauvage cuite meunière**

Beurre blanc fumé et estragon  
Tartelette de joue de lotte, crème à la bonite, légumes d'été et  
Sauce Carlita à l'aigriade de cidre et Kari gosse

Ou

## **Ris de Veau fermier pané à l'amande VF**

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé au Vadouvan  
Rognon de veau et épinard  
Oignons de Roscoff braisée aux cidres « Kystin »

\*\*\*\*\*

## **Finger croustillant**

Feuillantine et praliné noisette  
Chocolat Guanaja, chantilly caramel et crème glacé au Foin.

Ou

## **Rhubarbe et fraise de Plougastel**

Pochée aux épices, Chantilly ivoire infusée, sablé breton  
Et Glace de lait à l'anis vert

Taxes et Service compris

*Taxes and Service included*

# Menu terroir

39 €

## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

### **Coques, Palourdes des Glénan et moule de Bouchot**

Fenouil aux graines de carvi noir, bavaroise au jus de coquillages

Espuma aux herbes maraichères

\*\*\*\*\*

### **Cabillaud poché au lait ribot**

Vierge de salicorne anchois et échalotes

Navet, sauce vin blanc à l'algues nori

Risotto de graine de tournesol et écume d'eau de mer

\*\*\*\*\*

### **Chariot de fromages affinés De la Kérouzine + 10 euros**

Trois variétés aux choix

\*\*\*\*\*

### **Miel de Plougoumelen**

Mousse légère au fromage blanc de Baden

Eau de citron aux segments, Pate d'agrume et meringue craquante

Taxes et Service compris  
*Taxes and Service included*