

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, veuillez nous prévenir
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 €

Farcie ricotta au basilic thaï et sauce Safran
Compressé de courgette, 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 Breton au beurre de Gingembre 60 €

Servi en 4 services

Nectarine, carotte et légumes d'été

Cabillaud confit à l'huile d'olive 25 €

En croûte d'herbes, mini poivron d'Alexandre

Comme une Rouille de homard,

Coco de Paimpol, poulpe et salicorne

Lotte sauvage cuite meunière 35 €

Beurre blanc fumé, mûres et livèche

Tartelette de joue de lotte, crème à la bonite, légumes d'été et

Sauce Carlita à l'aigriade de cidre et Kari gosse

Quasi de veau Fermier 35 €

Roti aux aromates, prune rouge, jus vert à aneth et giroles

Rognon et pieds de veau au cognac lheraud et jus infusé

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 mascarpone

Eau de citron aux segments

Pâte d'agrumes et Meringue craquante

Betterave et framboise 13 €

Crème au fromage blanc de Baden, voile de betterave confit au miel de Plougoumelen, compotée de framboise, glace gingembre.

Rhubarbe et Fraise de Plougastel 15 €

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 Dégustation

75 euros

Dernière commande 12h30 ou 20h30

Mises en Bouche

Bar de la criée et huître du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce Noilly prat
Huître pochée, tonnato, choux fleur et raifort

Langoustine Bretonne

Fenouil aux graines de carvi noir, melon confit au poivre Voatsiperifery
et Jus des têtes crémé

Lotte sauvage cuite meunière

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

Quasi de veau Fermier

Roti aux aromates, prune rouge, jus vert à aneth et giroilles
Rognon et pieds de veau au cognac lheraud et jus infusé

Rhubarbe et Fraise de Plougastel

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

Betterave et framboise

Crème au fromage blanc de Baden, voile de betterave confit au miel de
Plougoumelen, compotée de framboise, glace gingembre.

Taxes et Service compris
Taxes and Service included

Menu Izenah

3 plats 55 €

Mises en Bouche

Bar de la criée et huître du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce Noilly prat
Huître pochée, tonnato, choux fleur et raifort

Ou

Fleur de Courgette de la ferme de Kerverec

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

Lotte sauvage cuite meunière

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

Ou

Quasi de veau Fermier

Roti aux aromates, prune rouge, jus vert à aneth et girolles
Rognon et pieds de veau au cognac Lheraud et jus infusé

Betterave et framboise

Crème au fromage blanc de Baden, voile de betterave confit au miel de
Plougoumelen, compotée de framboise, glace gingembre.

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 €

Mises en Bouche

Coques, Palourdes des Gléan et Moule de Bouchot

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

Cabillaud confit à l'huile d'olive

En croûte d'herbes, mini poivron d'Alexandre
Comme une Rouille de homard,
Coco de Paimpol, poulpe et salicorne

Chariot de fromages affinés De la Kérouzine + 10 euros

Trois variétés aux choix

Miel de Plougoumelen

Mousse légère au mascarpone
Eau de citron aux segments,
Pâte d'agrume et Meringue craquante

Taxes et Service compris
Taxes and Service included