

# 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 €**

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

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

Cuit au sel aromatisé, Artichaut braisé au laurier et Sauce au Noilly Prat  
Huitre 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, carottes et légumes d'été

### **Cabillaud confit à l'huile d'olive 25 €**

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

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

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

### **Pigeonneaux Fermier de Fabrice Lemeur 35 €**

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé perlée  
Oignons rose de Bretagne braisés aux cidres « Kystin »

# 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

Pâte d'agrumes et Meringue craquante

\*\*\*\*\*

### **Texture de Chocolat Evocao 13€**

Feuillantine et praliné noisette

crème glacée au Foin et Espuma aux sarrasins

\*\*\*\*\*

### **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

## 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 et raifort

\*\*\*\*\*

### Langoustine Bretonne

Fenouil aux graines de carvi noir, melon confit au poivre Voatsiperifery  
et Jus des tetes cremé

\*\*\*\*\*

### Lotte sauvage cuite meunière

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

\*\*\*\*\*

### Pigeonneaux Fermier de Fabrice Lemeur

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé perlée  
Oignons rose de bretagne braisés 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, Pâte d'agrumes et Meringue craquante

Taxes et Service compris  
*Taxes and Service included*

# Menu Izenah

3 plats 55 €

## **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 et prune  
Tartelette de joue de lotte, crème à la bonite, légumes d'été et  
Sauce Carlita à l'aigriade de cidre et Kari gosse

Ou

## **Pigeonneaux Fermier de Fabrice Lemeur**

Caviar d'aubergine légèrement brulé, girolles et jus infusé perlée  
Oignons rose de Bretagne braisés aux cidres « Kystin »

\*\*\*\*\*

## **Texture de Chocolat Evocao**

Feuillantine et praliné noisette  
crème glacée au Foin et Espuma aux sarrasins

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  
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 fromage blanc de Baden  
Eau de citron aux segments, Pâte d'agrumes et Meringue craquante

Taxes et Service compris  
*Taxes and Service included*