

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

Raviole d'escargot de l'île de Groix et langue de bœuf 24 €

Artichauts braisés au laurier et ail noir
Navet d'Alexandre et salsa verde

Daurade royale de la criée et huître du golfe de chez Jacob 24 €

Cuit au sel aromatisé, consommé de crevette grise à l'huile de wakame
Huître pochée, tonnato et pâtisson de chez Betty

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

Joue de lotte confite, réduction de porto blanc

Et radis pluriels

Veau de lait de Belle Île en Mer 35€

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

Champignons du Loch,

Poitrine confite aux baies de genièvre 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

Croustillant au Chocolat 14€

Chocolat Guanaja 66%, chantilly caramel et crème glacée au Foin

Betterave et framboise 14 €

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

Pomme du Domaine de Lann Hallat 15 €

Streusel noisette et espuma onctueux, gel au sirop d'agave, Tapioca, coriandre et crème glacée au yaourt

Taxes et Service compris
Taxes and Service included

Menu Dégustation

75 euros

Dernière commande 12h30 ou 20h30

Mises en Bouche

Daurade royale de la criée et huître du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, consommé de crevette grise à l'huile de wakame

Huître pochée, tonnato et pâtisson de chez Betty

Rouget Breton

Juste saisi à la flamme, pomme de terre soufflée

Vinaigrette chaude à l'os a moelle

Lotte sauvage cuite meunière

Beurre blanc fumé, mûres et livèche

Joue de lotte confite, réduction de porto blanc

Et radis pluriels

Veau de lait de Belle Île en Mer

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

Champignons du Loch

Poitrine confite aux baies de genièvre 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.

Pomme du Domaine de Lann Hallat

Streusel noisette et espuma onctueux, gel au sirop d'agave,

Tapioca, coriandre et crème glacée au yaourt

Taxes et Service compris

Taxes and Service included

Menu Izenah

3 plats 55 €

Mises en Bouche

Daurade royale de la criée et huître du golfe de chez Jacob

Cuit au sel aromatisé, consommé de crevette grise à l'huile de wakame

Huître pochée, tonnato et pâtisson de chez Betty

Ou

Raviole d'escargot de l'île de Groix et langue de bœuf

Artichauts braisés au laurier et ail noir

Navet d'Alexandre et salsa verde

Lotte sauvage cuite meunière

Beurre blanc fumé, mûres et livèche

Joue de lotte confite, réduction de porto blanc

Et radis pluriels

Ou

Veau de lait de Belle Île en Mer

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

Champignons du Loch

Poitrine confite aux baies de genièvre 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

Pomme du Domaine de Lann Hallat

Streusel noisette et espuma onctueux, gel au sirop d'agave,

Tapioca, coriandre et crème glacée au yaourt

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 au choix

Croustillant au Chocolat

Chocolat Guanaja 66%, chantilly caramel et crème glacée au Foin

Taxes et Service compris
Taxes and Service included