

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

Poulpe Breton confit 12 heures 18 €

Sauce Pil-pil au thym citron et shiso

Vierge d'automne et paille de céleri

St jacques de la baie de Saint-Brieuc 24 €

Emulsion des bardes au laurier, poire conférence et crème d'échalote

En carpaccio, à l'huile de girofle et vinaigre de cidre fumé

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 au beurre de Gingembre 60 €

Servi en 4 services

Prune préservé, carotte de chez Betty et légumes d'automne

Volaille de Gwenaël à Plougoumelen 25 €

Champignons du loch et jaunes d'œufs aux sarrasins

Cuisse braisée confite et Coco de Paimpol

Lotte sauvage cuite meunière 35 €

Couteaux juste saisi, œufs d'harenga et noix

Beurre blanc au balsamique blanc,

Joue de lotte en tempura, aneth et choux de Bruxelles

Ris de veau doré au beurre demi-sel 35 €

Pate d'ail noir et jus lié au raisin

Raviole de champignons et ris de veau

Espuma aux herbes

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

St jacques de la baie de Saint-Brieuc

Emulsion des bardes au laurier, poire conférence et crème d'échalote
En carpaccio, à l'huile de girofle et vinaigre de cidre fumé

Rouget Breton

Juste saisi à la flamme, pomme de terre soufflée
Vinaigrette chaude à l'os à moelle

Lotte sauvage cuite meunière

Couteaux juste saisi, œufs d'harenga et noix
Beurre blanc au balsamique blanc,
Joue de lotte en tempura, aneth et choux de Bruxelles

Ris de veau doré au beurre demi-sel

Pate d'ail noir et jus lié au raisin
Raviole de champignons et ris de veau, Espuma aux herbes

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

St jacques de la baie de Saint-Brieuc

Emulsion des bardes au laurier, poire conférence et crème d'échalote

En carpaccio, à l'huile de girofle et vinaigre de cidre fumé

Lotte sauvage cuite meunière

Couteaux juste saisi, œufs d'harenga et noix

Beurre blanc au balsamique blanc,

Joue de lotte en tempura, aneth et choux de Bruxelles

Ou

Ris de veau doré au beurre demi-sel

Pate d'ail noir et jus lié au raisin

Raviole de champignons et ris de veau, Espuma aux herbes

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

Poulpe Breton confit 12 heures

Sauce Pil-pil au thym citron et shiso
Vierge d'automne et paille de céleri

Volaille de Gwenaël à Plougoumelen

Champignons du loch et jaunes d'œufs aux sarrasins
Cuisse braisée confite et Coco de Paimpol

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