



-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

ENGLISH TRANSLATION ON REQUEST

MENU *dégustation*

-86 EUROS-

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE (LIMITE 12H30 ET 20H30)

DU BOUT DES DOIGTS...



TARTARE DE THON ROUGE AU KARI GOSS
GLACE À L'HUÎTRE DE CHEZ JACOB



ORMEAUX DE ROSCOFF
AU BEURRE DE LAURIER
COMPOTE DE GRANNY SMITH ET LIVECHE
SAUCE AU POIVRE TCHULI



SAINTE JACQUES DE NORMANDIE
VINAIGRETTE D'OS À MOELLE ET ANDOUILLE DE GUÉMENÉ
EN CARPACCIO À L'HUILE DE CLOU DE GIROFLE
ET VINAIGRE DE CIDRE FUMÉ, POIRE CONFÉRENCE



BAR DE LIGNE CUIT AU SEL INFUSÉ
COLLECTION DE CHAMPIGNONS DU LOCH, FEUILLES DE CARDE DES BIO DE BADEN
SAUCE IODÉE À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM



BARBUE SAUMURÉ AUX GRAINES DE CARVI NOIR
SUC D'ORANGE SANGUINE , NAVET,
BEURRE BLANC FUMÉ AU BALSAMIQUE BLANC PERLÉ À L'HUILE D'AGRUMES,
COQUILLAGES, PIL PIL À L'ANETH ET VOILE DE CHOU RAVE



PIGEON DE FABRICE LE MEUR
RÔTI SUR COFFRE AUX GENIÈVRES
AIGRE DOUX D'OIGNONS ROSÉS DE BRETAGNE ET CHOUX PLURIELS
JUS AUX GRAINES DE MOUTARDE



POTIMARRON
CRÉMEUX AUX ÉPICES DOUCES, PARFAIT CAMEL BEURRE SALÉ
CRÈME GLACÉE AU WAKAMÉ ET VINAIGRETTE D'AGRUMES



CHOCOLAT DE LA MAISON CACAO BARRY
EN TEXTURE , CREME GLACÉE AU FOIN ET SAUCE TIEDE AU COGNAC L'HERAUD



MIGNARDISES

TAXES ET SERVICE COMPRIS
TAXES AND SERVICE INCLUDED

MENU.

izenah

-65 EUROS-

DU BOUT DES DOIGTS...



TARTARE DE THON ROUGE AU KARI GOSS

GLACE À L'HUITRE DE CHEZ JACOB



SAINT JACQUES DE NORMANDIE

COULIS DE MACHE AU BEURRE NOISETTE ET MOUSSELINE DE CORAIL

SAUCE DES BARDES

EN CARPACCIO À L'HUILE DE CLOU DE GIROFLE
ET VINAIGRE DE CIDRE FUMÉ, POIRE CONFÉRENCE



RIS DE VEAU RÔTI AU BEURRE DEMI SEL

AIGRE DOUX D'OIGNONS ROSÉS DE BRETAGNE ET CHOUX PLURIELS,

JUS AUX GRAINES DE MOUTARDE

FEUILLETÉ DE PIEDS DE VEAU, SAUCE DIABLE, CARMINES

OU

BARBUE SAUMURÉ AUX GRAINES DE CARVI NOIR

SUC D'ORANGE SANGUINE , NAVET,

BEURRE BLANC FUMÉ AU BALSAMIQUE BLANC PERLÉ À L'HUILE D'AGRUMES,

COQUILLAGES, PIL PIL À L'ANETH ET VOILE DE CHOU RAVE



POTIMARRON

CRÉMEUX AUX ÉPICES DOUCES, PARFAIT CAMEL BEURRE SALÉ

CRÈME GLACÉE AU WAKAMÉ ET VINAIGRETTE D'AGRUMES



CHOCOLAT DE LA MAISON CACAO BARRY

EN TEXTURE , CREME GLACÉE AU FOIN ET SAUCE TIEDE AU COGNAC L'HERAUD

TAXES ET SERVICE COMPRIS
TAXES AND SERVICE INCLUDED

MENU *terroir*

-39 EUROS-

DU BOUT DES DOIGTS...



MAQUEREAUX DE LA CRIÉE DE CONCARNEAU
À LA FLAMME, PÂTE DE PAMPLEMOUSSE,
CAROTTES PLURIELLES ET SAUCE CIVET



LIEU DE NOS CÔTES RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL
FENOUIL CONFIT, CREMEUX D'ÉCHALOTE À L'AIL NOIR ET BISQUE D'ÉTRILLE
RISOTTO DE GRAINES DE TOURNESOL ET ÉMULSION NOILLY PRATT



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE LA KÉROUZINE
+ 12 EUROS TROIS VARIÉTÉS AU CHOIX



BETTERAVE EPICÉE AU MIEL DE PLOUGOUMELLEN
MOUSSE ONCTUEUSE AU FROMAGE BLANC DE BADEN, COMPOTÉE DE FRUITS NOIRS
CRÈME GLACÉE AU GINGEMBRE



MIGNARDISES

TAXES ET SERVICE COMPRIS
TAXES AND SERVICE INCLUDED