

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, sels 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.

Tanvadenn

Pour l'ensemble de la table (limite 12h30 et 20h30)

110€

Du bout des doigts...

Bar de la criée

Cuit au sel mariné, cédrat et concombre compressé

Eau de pastèque au poivre de Sichuan d'Isabelle

Thon rouge

Poivron vert et sauce Carlita au raifort

Glace à l'huître de chez Jacob, céleri confit et gelée de crevettes grises

Tomate de la ferme de Kerverec

En pressé, farcie à la livèche et confite 12 heures,

Sauce tomate fermentée et eau de tomate perlée

Soupe de tomate, bavaroise au jus de coquillages

Gambas rennaise

Snackée au Karri Goss, nectarine en coulis

et sauce civet à l'huile de piment et émulsion des têtes

Maquereau de la criée à la flamme

Voile de betterave au vinaigre de fleurs et ketchup épicé

Beurre blanc fumé parfumé à l'huile d'aneth

Lieu Jaune de petit bateau

Tétragone, pâte de raisin à l'ail noir et os à moelle

Seiche, légumes bio de nos maraichers et bisque d'étrilles

Gremolata d'algues en toast de pain au levain, coquillages

Carré de cochon de la ferme de Trevero

Déglacé à l'absinthe, aubergine en aigre doux et jus corsé aux graines de moutarde,

Fenouil d'Alexandre et sabayon fée verte

Mijoté de girolles en sauce diable et gratons

Bière Blanche Bretonne

Parfait caramel beurre salé, orge malté croustillant,

Nougatine et jus de cerfeuil épicé

Yaourt de Baden et Mirabelle

Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande, pâtissière à l'anis vert,

Eau de citron texturée et agastache

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Enez

Pour l'ensemble de la table

85€

Du bout des doigts...

Bar de la criée

Cuit au sel mariné, cédrat et concombre compressé
Eau de pastèque au poivre de Sichuan d'Isabelle

Thon rouge

Poivron vert et sauce Carlita au raifort
Glace à l'huître de chez Jacob, cèleri confit et gelée de crevettes grises

Tomate de la ferme de Kerverec

En pressé, farcie à la livèche et confite 12 heures,
Sauce tomate fermentée et eau de tomate perlée
Soupe de tomate, bavaroise au jus de coquillages

Homard bleu de Bretagne

en 4 services

Rôti au Tandoori, jus de carotte réduit et lentilles de la ferme de Trevero, sabayon coraillé
Morceaux modestes en tartare et courgettes d'Alexandre, bisque d'étrilles
Voile de crustacés au citron confit, pamplemousse et consommé aux perles du Japon
La pince, carotte, groseille et sauce civet

Bière Blanche Bretonne

Parfait caramel beurre salé, orge malté croustillant,
Nougatine et jus de cerfeuil épicé

Yaourt de Baden et Mirabelle

Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande, pâtissière à l'anis vert,
Eau de citron texturée et agastache

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included



Izenah

70€

Du bout des doigts...

Bar de la criée

Cuit au sel mariné, cédrat et concombre compressé

Eau de pastèque au poivre de Sichuan d'Isabelle

Thon rouge

Poivron vert et sauce Carlita au raifort

Glace à l'huître de chez Jacob, cèleri confit et gelée de crevettes grises

Tomate de la ferme de Kerverec

En pressé, farcie à la livèche et confite 12 heures,

sauce tomate fermentée et eau de tomate perlée

soupe de tomate, bavaroise au jus de coquillages

Ris de veau rôti au beurre demi-sel

Aubergine en aigre doux, jus corsé aux graines de moutarde,

Croustillant de sarrasin et pieds de veau, sauce tonnato,

Mijoté de girolles et langue de veau en sauce diable

OU

Lieu Jaune de petit bateau

Tétragone, pâte de raisin à l'ail noir et os à moelle

Seiche, légumes bio de nos maraichers et bisque d'étrilles

Gremolata d'algues en toast de pain au levain, coquillages

Bière Blanche Bretonne

Parfait caramel beurre salé, orge malté croustillant,

Nougatine et jus de cerfeuil épicé

Yaourt de Baden et Mirabelle

Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande, pâtissière à l'anis vert,

Eau de citron texturée et agastache

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Terroir

Uniquement le midi du mercredi au vendredi

45€

Du bout des doigts...

Maquereau de la criée à la flamme

Voile de betterave au vinaigre de fleurs et ketchup épicé
Beurre blanc fumé parfumé à l'huile d'aneth

Cabillaud en viennoise d'herbes

Caviar d'aubergine et bisque d'étrilles,
Tartelette des légumes de nos maraichers morbihannais

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

Cassis et fenouil

Fenouil confit en eau d'agrumes, sorbet cassis
Cassis éclatés, granité au poiré de la maison Kystin, poivre timut

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included