

# 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...

\*\*\*

## Daurade royale et huître de chez Jacob

Eau de bonite et sauce Carlita au raifort,  
Glace à l'huître, cèleri confit et gelée de crevettes grises

\*\*\*

## St Jacques des Côtes d'Armor

Rôtie dans un beurre aux clous de girofle, praliné de noix et topinambour  
Beurre blanc fumé

\*\*\*

## Champignons du Loch

Cru et cuit en papillote à la réglisse, bouillon des sous bois ,  
Crémeux au café de Rhuys

\*\*\*

## Gambas rennaise

Snackée au Karri Goss et tandoori, Poire Williams  
Sauce civet à l'huile de piment et émulsion des têtes

\*\*\*

## Ormeau Sauvage du Finistère

Déglacé à l'absinthe, épinard et fenouil d'Alexandre  
Sabayon fée verte

\*\*\*

## Lotte de petit bateau

Oseille, 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

\*\*\*

## Colvert de Chasse

Rôti sur coffre aux baies de genièvre , voile de betterave au vinaigre de fleurs de  
sureau, ketchup épicé et condiment Beaujolais,  
Jus de canard corsé aux graines de moutarde

\*\*\*

## Bière Blanche Bretonne

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

\*\*\*

## Pomme du Domaine de Lann Hallat

En pressé, coing poché aux épices, crème glacée au yaourt de Baden  
Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande et agastache

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included



# Enez

Pour l'ensemble de la table

85€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Daurage royale et huître de chez Jacob

Eau de bonite et sauce Carlita au raifort

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

\*\*\*

### St Jacques des Côtes d'Armor

Rôtie dans un beurre aux clous de girofle, praliné de noix et topinambour

Beurre blanc fumé

\*\*\*

### Ormeau Sauvage du Finistère

Déglacé à l'absinthe, épinard et fenouil d'Alexandre

Sabayon fée verte

\*\*\*

### Homard bleu

en 4 services

Rôti au Tandoori, jus de carotte réduit et lentilles de la ferme de Trevero, sabayon coraillé  
Morceaux modestes, mâche et courges d'Alexandre, bisque d'étrilles

Voile de crustacés au citron confit, pamplemousse et consommé aux perles du Japon

La pince, carotte et sauce civet

\*\*\*

### Bière Blanche Bretonne

Parfait caramel beurre salé, orge malté croustillant,

Nougatine et jus de cerfeuil épicé

\*\*\*

### Pomme du Domaine de Lann Hallat

En pressé, coing poché aux épices, crème glacée au yaourt de Baden

Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande et agastache

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Izenah

70€

Du bout des doigts...

\*\*\*

## Daurade royale et huître de chez Jacob

Eau de bonite et sauce Carlita au raifort

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

\*\*\*

## St Jacques des Côtes d'Armor

Rôtie dans un beurre aux clous de girofle, praliné de noix et topinambour

Beurre blanc fumé

\*\*\*

## Gambas rennaise

Snackée au Karri Goss et tandoori, Poire Williams

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

\*\*\*

## Ris de veau doré au sautoir

Aigre doux d'oignons de Roscoff, jus corsé aux graines de moutarde,

Royale d'os a moelle, champignons du Loch et bouillon des sous bois

Rognon et langue de veau en sauce Diable

OU

## Lotte de petit bateau

Velouté de moules de bouchot, coco de Paimpol et oseille,

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

\*\*\*

## Pomme du Domaine de Lann Hallat

En pressé, coing poché aux épices, crème glacée au yaourt de Baden

Tuile de sablé breton à la fleur de sel de Guérande 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 de Xavier

Aigre doux d'oignons de Roscoff 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