

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

Cuite au sel mariné, eau de bonite et sauce Carlita au raifort,
Pochée dans sa coquille, gelée de crevettes grises et bavaroise au jus de coquillages

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,
Crèmeux au café de Rhuys

Cabillaud de Xavier

Poché au poivre de Timut, chou rave et escargot de l'île de Groix
Sauce au romarin du jardin

Gambas rennaise

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

Barbue de nos côtes

Oseille, pâte d'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

89€

Du bout des doigts...

Daurade royale et huître de chez Jacob

Cuite au sel mariné, eau de bonite et sauce Carlita au raifort,
Pochée dans sa coquille, gelée de crevettes grises et bavaroise au jus de coquillages

St Jacques des Côtes d'Armor

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

Cabillaud de Xavier

Poché au poivre de Timut, chou rave et escargot de l'île de Groix
Sauce au romarin du jardin

Homard bleu

en 4 services

Rôti au Tandoori, jus de carotte réduit et lentilles de la ferme de Trevero, sabayon coraillé
Culugiornes à la sauge, courges et 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

Cuite au sel mariné, eau de bonite et sauce Carlita au raifort,
Pochée dans sa coquille, gelée de crevettes grises et bavaroise au jus de coquillages

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 nos côtes

Sauce vin blanc aux coquillages et vierge de salicorne, oseille
Céleri rave d'Alexandre, bisque d'étrilles et sarrasin
Gremolata d'algues en toast de pain au levain

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

Poché au poivre de Timut, coquillages de nos côtes et bisque d'étrille
Risotto de graines de Tournesol

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

