

# 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 ligne

Cuit au sel aromatisé, gelée de crevettes

Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

## Araignée de Bruno

Au Kari Gosse et à la crème de Bresse, Clémentine de Corse,

Chou-fleur en texture et salicorne, Coriandre et sabayon de crustacé

\*\*\*

## St Jacques de Normandie

Topinambour et truffe noire Melanosporum, praliné de noix

En carpaccio, truffe de mer et jus des bardes

\*\*\*

## Champignons du Loch

Au barbecue, laqué d'un suc de sous-bois au café de Rhuy

Seiche et bisque d'étrille

\*\*\*

## Ormeau de Brest

Bulot et bigorneau au beurre infusé au poivre de Timut

Epinard, Andouille de Guémené et lentilles de la ferme de Trévero, sauce Genevoise

\*\*\*

## Barbue de Roscoff saumurée

Salsifi à l'ail noir et beurre blanc au Koji de sarrasin

Farz de blé noir, coquillages et bouillon iodé

Galette croustillante des barbillons et sabayon kacha

\*\*\*

## Veau de Mr Denaux

Quasi aux aromates, aigre doux d'oignons et chou d'Alexandre au lard alto Nero

Rognon au cognac Lheraud en sauce diable

\*\*\*

## Granité

Poire conférence, shiso et poiré

\*\*\*

## Bière Blanche Bretonne

Parfait caramel beurre salé, orge malté croustillant

Nougatine et jus de cerfeuil épicé

\*\*\*

## Pomme Royal Gala et agastache

Gâteau de pomme et crème glacée au yaourt de Baden

Tuile Diane à la fleur de sel de Guérande et agastache

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Izenah

70€

Du bout des doigts...

\*\*\*

## Bar de ligne

Cuit au sel aromatisé, gelée de crevettes  
Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

## Araignée de Bruno

Au Kari Gosse et à la crème de Bresse, Clémentine de Corse,  
Chou-fleur en texture et salicorne, Coriandre et sabayon de crustacé

\*\*\*

## St Jacques de Normandie

Topinambour et truffe noire Melanosporum, praliné de noix  
En carpaccio, truffe de mer et jus des bardes

\*\*\*

## Lotte de nos côtes

Rôtie meunière, salsifi à l'ail noir et beurre blanc au Koji de sarrasin  
Farz de blé noir, coquillages et bouillon iodé  
Galette croustillante, joue de lotte et sabayon kacha

OU

## Veau de Mr Denaux

Quasi aux aromates, chou d'Alexandre au barbecue  
Rognon au cognac Lheraud en sauce diable  
Cervelle panée à l'amande, capres et aneth

\*\*\*

## Granité

Poire conférence, shiso et poiré

\*\*\*

## Pomme Royal Gala et agastache

Gâteau de pomme et crème glacée au yaourt de Baden  
Tuile Diane 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

95€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Bar de ligne

Cuit au sel aromatisé, gelée de crevettes  
Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

### Araignée de Bruno

Au Kari Gosse et à la crème de Bresse, Clémentine de Corse, choux fleur en texture et salicorne, Coriandre et sabayon de crustacé

\*\*\*

### St Jacques de Normandie

En carpaccio, truffe de mer et jus des bardes  
Topinambour et truffe noire Melanosporum, praliné de noix

\*\*\*

### Homard bleu

en 4 services

Rôti au beurre demi-sel et laqué au miel de Plougoumelen,  
Ketchup de betterave épicé, sauce genevoise et espuma au fromage de Baden  
La pince en vinaigrette d'agrumes,  
Tartare des morceaux modestes en sauce cocktail,  
Culugiornes, nage des sucs concentrés et sabayon

\*\*\*

### Bière Blanche Bretonne

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

\*\*\*

### Pomme Royal Gala et agastache

Gâteau de pomme et crème glacée au yaourt de Baden  
Tuile Diane 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...

\*\*\*

### Poulpe de la criée à la flamme

Carottes et pamplemousse  
Confiture d'algues et sauce civet

\*\*\*

### Epaule d'agneau du Quercy

Au poivre Voatsiperifery et choux d'Alexandre  
Pomme de terre grand mère et pomme gaufrette

\*\*\*

### Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

\*\*\*

### Betterave et gingembre

Confit aux épices douce , crème glacé au gingembre  
Parfait glacé et jus texturé à la fève de tonka

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included

