

# 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 l'ensemble de la table

Vous effectuez votre choix sur un menu identique

## 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.

# Tañvadenn

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

110€

Du bout des doigts...

\*\*\*

## Dorade grise bretonne

Cuite au sel aromatisé, gelée de crevettes

Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

## Asperge de la Torche et fenouil de la ferme de Kerverec

Crèmeux à l'anis et consommé

Rouille d'étrilles et ail des ours

En fin velouté aux baies rose

\*\*\*

## Champignons du Loch et seiche

Crèmeux au café de Rhuy, tagette et vinaigre d'orange

Champignons en texture et bisque onctueuse de crustacés

\*\*\*

## Langoustine de Xavier

Juste saisie et laquée au miel de Plougoumelen

Lentilles vertes de la Ferme de Trevero, lard Alto Nera,

Sauce civet et espuma de fromage blanc de Baden

\*\*\*

## Barbue de Roscoff saumurée

Inflorescences des Bio de Baden, ail noir et beurre blanc fumé

Farz de blé noir, coquillages et bouillon iodé

\*\*\*

## Ris de veau

Doré au sautoir, aigre doux d'oignons de Roscoff et chou au barbecue

Jus corsé à la moelle de bœuf

\*\*\*

## Pomme Royal Gala et Sobacha

Parfait caramel et crème glacée au lait ribot

Tuile Diane à la fleur de sel de Guérande

\*\*\*

## Fraise du Bono et Agastache

Crèmeux à la cardamome verte, meringue

Eau de fraise et coquelicot

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Izenah

Pour l'ensemble de la table

70€

Du bout des doigts...

\*\*\*

**Dorade grise bretonne**

Cuite au sel aromatisé, gelée de crevettes

Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

**Asperge de la Torche et Fenouil de la ferme de Kerverec**

Crèmeux à l'anis et consommé

Rouille d'étrilles et ail des ours

En fin velouté aux baies rose

\*\*\*

**Champignons du Loch et seiche**

Crèmeux au café de Rhuys, tagette et vinaigre d'orange

Champignons en texture et bisque onctueuse de crustacé

\*\*\*

**Saint Pierre de nos côtes**

Rôti meunière, Inflorescences des Bio de Baden, ail noir et beurre blanc fumé

Farz de blé noir, coquillages et bouillon iodé

OU

**Ris de veau**

Doré au sautoir, aigre doux d'oignons de Roscoff et chou au barbecue

Rognon au cognac Lheraud en sauce diable

\*\*\*

**Pomme Royal Gala et Sobacha**

Parfait caramel et crème glacée au lait ribot

Tuile Diane à la fleur de sel de Guérande

\*\*\*

**Fraise du Bono et Agastache**

Crèmeux à la cardamome verte, meringue

Eau de fraise et coquelicot

\*\*\*

**Mignardises**

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Enez sur réservation

Pour l'ensemble de la table

95€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Dorade grise bretonne

Cuite au sel aromatisé, gelée de crevettes

Sauce Carlita au raifort et oxalys

\*\*\*

### Asperge de la Torche et Fenouil de la ferme de Kerverec

Crèmeux à l'anis et consommé

Rouille d'étrilles et ail des ours

En fin velouté aux baies rose

\*\*\*

### Bar sauvage du Golfe

Coquillages de nos côtes et criste marine

Beurre blanc fumé et poutargue de corail

\*\*\*

### Homard bleu

en 3 services

Rôti au beurre demi-sel et laqué au miel de Plougoumelen,

Lentilles vertes de la Ferme de Trevero, sauce civet et espuma au fromage blanc de Baden

Morceaux modestes et carottes d'Alexandre

Culugiornes, nage des sucs concentrés et sabayon

\*\*\*

### Pomme Royal Gala et Sobacha

Parfait caramel et crème glacée au lait ribot

Tuile Diane à la fleur de sel de Guérande

\*\*\*

### Fraise du Bono et Agastache

Crèmeux à la cardamome verte, meringue

Eau de fraise et coquelicot

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Terroir

Uniquement le midi du mercredi au vendredi  
Pour l'ensemble de la table

45€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Asperge de la Torche et Fenouil de la ferme de Kerverec

Crèmeux à l'anis et consommé

Rouille d'étrilles et ail des ours

En fin velouté aux baies rose

\*\*\*

### Lieu de la criée de Concarneau

Moules de la Forêt-Fouesnant

Sauce vin blanc et tétragone

Légumes des Bio de Baden

\*\*\*

### Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

\*\*\*

### Betterave et gingembre

Confit aux épices douce, crème glacée au gingembre

Parfait glacé et jus texturé à la fève de tonka

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included

