

mis en ligne le 26/04/2024

Le chef Luca Marteddu change la carte au gré des saisons, de la disponibilité des produits et des nouveautés chez nos producteurs, pour vous proposer le meilleur. Les menus présentés sur le site peuvent être modifiés sans préavis.

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...

Saint Pierre breton

Cuit 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,

Sauce civet et espuma de fromage blanc de Baden

Lotte de nos côtes

Cuite en papillote d'algues de Lucie

Graines de tournesol et sauce hollandaise

Pigeon de Mr Le Meur

Rôti sur coffre aux baies de genièvre

Petit pois, condiment vin chaud et jus corsé au lard Alto Nera

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...

Saint Pierre breton

Cuit 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

Lotte de nos côtes

Cuite en papillote d'algues de Lucie

Graines de tournesol et sauce hollandaise

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...

Saint Pierre breton

Cuit 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

Ormeau sauvage

Coquillages de nos côtes et criste marine

Beurre blanc fumé

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

Cabillaud de nos côtes

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

