

mis en ligne le 08/06/2024

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

Petits pois et radis

Sauce Carlita au raifort et oxalys

Rouget à la flamme

Consommé d'étrilles et chou rave de la Ferme de Kerverec

Rouille et ail fumé

Champignons du Loch et seiche

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

Champignons en texture et bisque onctueuse de crustacés

Ormeau sauvage et Caviar d'Aquitaine

Juste saisi aux aromates

Pomme de terre grand-mère

Sauce civet et espuma de fromage blanc de Baden

Lotte de nos côtes

Au beurre de kombu, tartare d'algues de Lucie et ail noir

Sauce hollandaise au jus de coquillages

Pigeon de Mr Le Meur

Rôti sur coffre, aux baies de genièvre

Côte de romaine, condiment vin chaud et jus corsé aux graines de moutarde

Mélicite et Absinthe

Ganache thym et citron

Cake imbibé et sorbet herbacé

Fraise du Bono et Coquelicot

Bavaroise à la cardamome verte, meringuette

Crème glacée à la crème d'Isigny

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Izenah

Pour l'ensemble de la table

75€

Du bout des doigts...

Saint Pierre breton

Petits pois et radis

Sauce Carlita au raifort et oxalys

Poulpe de la criée de Concarneau

Consommé d'étrilles et chou rave de la Ferme de Kerverec

Rouille et ail fumé

Champignons du Loch et seiche

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

Champignons en texture et bisque onctueuse de crustacés

Lotte de nos côtes

Cuite en papillote de kombu, tartare d'algues de Lucie et ail noir

Sauce hollandaise au jus de coquillages

OU

Ris de veau

Doré au sautoir, aigre doux d'oignons de Roscoff et trévisse grillée

Rognon au cognac Lheraud en sauce diable

Mélisse et Absinthe

Ganache thym et citron

Cake imbibé et sorbet herbacé

Fraise du Bono et Coquelicot

Bavaroise à la cardamome verte, meringuette

Crème glacée à la crème d'Isigny

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

Petits pois et radis
Sauce Carlita au raifort et oxalys

Rouget à la flamme

Consommé d'étrilles et chou rave de la Ferme de Kerverec
Rouille et ail fumé

Turbot de nos côtes

Rôti au beurre demi-sel, coquillages, anchois et herbes marines
Beurre blanc fumé

Homard bleu

en 3 services

Laqué au miel de Plougoumelen légèrement épicé
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

Mélisse et Absinthe

Ganache thym et citron
Cake imbibé et sorbet herbacé

Fraise du Bono et Coquelicot

Bavaroise à la cardamome verte, meringuette
Crème glacée à la crème d'Isigny

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...

Le Tourteau

Chair à la crème d'Isigny, citron confit et tagette
Sauce matelote

Cabillaud de nos côtes

Poché à l'huile d'olive et habillé en croûte d'herbes
Ragoût de girolles et coquillages

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

Betterave et gingembre

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

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included

