

mis en ligne le 28/08/2024

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)

120€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne breton

Cuit au sel aromatisé, radis

Sauce Carlita au raifort

\*\*\*

### Tomate de la ferme de Kerverec

Gâteau nappé de tomate fermentée

Crème glacée à la livèche, Coco de Paimpol et céleri branche

Escargot de l'île de Groix et ketchup aux épices douces

\*\*\*

### Girolle et champignon de Paris

Lardo di Colonnata, tagette et vinaigre d'orange

Pâte de prune jaune et bisque onctueuse de crustacés

\*\*\*

### Encornet et Caviar d'Aquitaine

Sauce matelote, espuma au fromage blanc

\*\*\*

### Bar de ligne

Au beurre de kombu, laitue de mer de Lucie et ail noir

Sauce vin blanc au nori

\*\*\*

### Pigeon de Mr Le Meur

Rôti sur coffre, aux baies de genièvre

Cœur de laitue, condiment vin chaud et jus corsé aux graines de moutarde

\*\*\*

### Fée verte

Cake imbibé à l'eau de citron, coulis à la mélisse

Granité verveine

\*\*\*

### Rhubarbe du Domaine de la Source

Gastrique au cassis, gel coquelicot

Eau de rhubarbe à l'anis

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included

# Izenah

Pour l'ensemble de la table

80€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne breton

Cuit au sel aromatisé, radis

Sauce Carlita au raifort

\*\*\*

### Tomate de la ferme de Kerverec

Gâteau nappé de tomate fermentée

Crème glacée à la livèche, Coco de Paimpol et céleri branche

Escargot de l'île de Groix et ketchup aux épices douces

\*\*\*

### Girolle et champignon de Paris

Lardo di Colonnata, tagette et vinaigre d'orange

Pâte de prune jaune et bisque onctueuse de crustacés

\*\*\*

### Lotte de nos côtes

Au beurre de kombu, laitue de mer de Lucie, ail noir et salicorne

Coquillages et sauce vin blanc au nori

OU

### Cœur de ris de veau

Doré au sautoir, aigre doux d'oignons de Roscoff

Rognon au cognac Lheraud en sauce diable

\*\*\*

### Fée verte

Cake imbibé à l'eau de citron, coulis à la mélisse

Granité verveine

\*\*\*

### Rhubarbe du Domaine de la Source

Gastrique au cassis, gel coquelicot

Eau de rhubarbe à l'anis

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Enez sur réservation

## Du bout des doigts...

\*\*\*

## Lieu jaune de ligne breton

Cuit au sel aromatisé, radis

Sauce Carlita au raifort

\*\*\*

## Tomate de la ferme de Kerverec

Gâteau nappé de tomate fermentée

Crème glacée à la livèche, Coco de Paimpol et céleri branche

Escargot de l'île de Groix et ketchup aux épices douces

\*\*\*

## Araignée de mer

Coquillages et salicorne

Haricot vert, sauce safran et estragon

\*\*\*

## Homard bleu

Laqué au miel de Plougoumelen, sabayon coraillé

Lentilles vertes de la Ferme de Trevero

La pince, carottes, sauce civet et espuma au fromage blanc de Baden

Culugiornes et bisque onctueuse

\*\*\*

## Fée verte

Cake imbibé à l'eau de citron, coulis à la mélisse

Granité verveine

\*\*\*

## Rhubarbe du Domaine de la Source

Gastrique au cassis, gel coquelicot

Eau de rhubarbe à l'anis

\*\*\*

## Mignardises



# Terroir

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

49€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Encornet de la criée de Lorient

Sauce civet, haricot et poivron vert  
Rouille et ail fumé

\*\*\*

### Cabillaud de nos côtes

Poché à l'huile d'olive et habillé en croûte d'herbes  
Coco de Paimpol et coquillages  
Sauce vin blanc

\*\*\*

### Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

\*\*\*

### Fruits rouges du Bono

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

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included

