

Menu au 01 février 2025

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 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 12h15 et 20h)

120€

Du bout des doigts...

Le Mulet

Cuit au sel aromatisé, Betterave d'Alexandre
Collagène de poisson à l'estragon

Encornet, champignons du Loch et truffe Melanosporum

Lardo Alto Nera, shitake, pholiote et Paris
Pleurotte pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour et thé de galathée perlé
Langue de veau et poutargue de corail

Rouget de Xavier

A la flamme, bigorneaux et caviar d'Aquitaine
Espuma de pommes de terre Allians

Sole de nos côtes

Rôtie meunière, jus des arêtes minute au Muscadet et verjus
Coquillages et velouté de l'estran

Filet de cerf de Mr Denaux

Rôti aux baies de genièvre, choux de Lorient
Condiment vin chaud et jus corsé aux graines de moutarde

Kiwi de la Vallée de l'Adour

Granité Poiré, shiso et vanille de Madagascar

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé
Praliné au grué de cacao

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Izenah

Pour l'ensemble de la table

80€

Du bout des doigts...

Le Mulet

Cuit au sel aromatisé, Betterave d'Alexandre
Collagène de poisson à l'estragon

Encornet et champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pholiote et Paris
Pleurotte pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour et thé de galathée perlé
Langue de veau et poutargue de corail

Sole de nos côtes

Rôtie meunière, jus des arêtes minute au Muscadet et verjus
Coquillages et velouté de l'estran

OU

Coeur de ris de veau

Doré au sautoir, choux de Lorient et oignons de Roscoff
Jus à l'huile de sauge et graines de moutarde

Kiwi de la Vallée de l'Adour

Granité Poiré, shiso et vanille de Madagascar

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé
Praliné au grué de cacao

Mignardises



Enez sur réservation

Pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

Le Mulet

Cuit au sel aromatisé, Betterave d'Alexandre
Collagène de poisson à l'estragon et gel de verjus

Encornet et champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pholiote et Paris
Pleurotte pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuy

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour et thé de galathée perlé
Langue de veau et poutargue de corail

Homard bleu

Laqué au miel de Plougoumelen, sabayon coraillé
Lentilles vertes de la Ferme de Trevero
La pince, carottes, sauce diable et espuma au fromage blanc de Baden
Culugiornes et bisque onctueuse

Kiwi de la Vallée de l'Adour

Granité Poiré, shiso et vanille de Madagascar

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé
Praliné au grué de cacao

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included



Terroir

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

49€

Du bout des doigts...

Encornet et champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pholiote et Paris
Pleurotte pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Lieu jaune

Poché, croûte d'herbes
Gnocchis aux algues et velouté de pétoncles

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé
Praliné au grué de cacao

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included

