

Menu au 26 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...

Dorade grise

Cuite au sel aromatisé, fenouil et chou rave de nos maraîchers
Ponzu maison, gel safrané

Encornet et Champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pleurotte et Paris
Pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour, châtaigne et andouille de Guémené
Thé de galathée perlé à l'huile de raifort
Moelle de bœuf et poutargue de corail

Rouget grondin

Confit et légèrement brûlé
Bigorneaux des côtes finistériennes et caviar d'Aquitaine
Espuma de pomme de terre Allians

Sole de nos côtes

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

Cœur de ris de veau

Rôti au beurre demi-sel, feuilles d'hiver et moutarde maison
Cannelloni de chou et tête de veau en bouillon d'oignons

Fleur de betterave et Gingembre

Mousse au fromage blanc de Baden, cassis en aigre doux préservé
Crème glacée au lait ribot infusé

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé à l'absinthe Awen
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...

Dorade grise

Cuite au sel aromatisé, fenouil et chou rave de nos maraîchers
Ponzu maison, gel safrané

Encornet et Champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pleurotte et Paris
Pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour, châtaigne et andouille de Guémené
Thé de galathée perlé à l'huile de raifort
Moelle de bœuf et poutargue de corail

Lotte de nos côtes

Rôtie meunière, jus des arêtes au tanin et cresson sauvage
Joue de lotte confite, algues dulse de Lucie, coquillages et velouté de l'estran

OU

Cœur de ris de veau

Rôti au beurre demi-sel, feuilles d'hiver et moutarde maison
Cannelloni de chou et tête de veau en bouillon d'oignons

Fleur de betterave et Gingembre

Mousse au fromage blanc de Baden, cassis en aigre doux préservé
Crème glacée au lait ribot infusé

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé à l'absinthe Awen
Praliné au gruë de cacao

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Enez sur réservation

Pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

Dorade grise

Cuite au sel aromatisé, fenouil et chou rave de nos maraîchers
Ponzu maison, gel safrané

Encornet et Champignons du Loch

Lardo Alto Nera, shitake, pleurotte et Paris
Pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Saint Jacques de Quiberon

Topinambour, châtaigne et andouille de Guémené
Thé de galathée perlé à l'huile de raifort
Moelle de bœuf 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
Culugjornes et bisque onctueuse

Fleur de betterave et Gingembre

Mousse au fromage blanc de Baden, cassis en aigre doux préservé
Crème glacée au lait ribot infusé

Chocolat de la maison Cacao Barry et fée verte

Gavotte croustillante, parfait glacé à l'absinthe Awen
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, pleurotte et Paris
Pickles et beurre blanc de champignons
En papillote aromatisé au sumac, espuma au café de Rhuys

Lieu jaune

Poché, sauce civet et espuma de pomme de terre
Gnocchis aux algues et coquillages

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 à l'absinthe Awen
Praliné au grué de cacao

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included

