

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, betterave nouvelle cuite en croûte de sel
Radis red meat, raifort et eau de borch à l'estragon

Saint Jacques de Quiberon

Snackées, choux fleur et algue douce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Île de Groix
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

Ormeaux sauvage du Finistère

Pomme de terre grand-mère, coulis de cerfeuil
Vinaigrette de moelle de boeuf et andouille de Guemené

Sole, Seiche et Champignons du Loch

Sole rôtie meunière aux poivres de Marie-Jo, tagette et pickles de pleurote
Exsudat des têtes fumé à la bonite et coquillages au savagnin

Agneau de la Petite ferme de Lanvaudan

Morceaux nobles aux graines de carvi, ail et navet nouveau
Gigot saumuré et fumé aux foins, romarin et haricot coco
Pressé au tanin, infusé au carvi

Granité à la crème de cassis

Orange sanguine, au poivre de Timut, et opaline

Miel de Plougoumelen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel
Eau de citron et pâte de pruneaux
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

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, betterave nouvelle cuite en croûte de sel
Radis red meat, raifort et eau de borch à l'estragon

Saint Jacques de Quiberon

Snackées, choux fleur et algue douce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'île de Groix
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

Sole, Seiche et Champignons du Loch

Sole rôtie meunière aux poivres de Marie-Jo, tagette et pickles de pleurote
Exsudat des têtes fumé à la bonite, et coquillages au savagnin

OU

Cœur de ris de veau

Aux graines de carvi, ail et navet nouveau
Rognons, romarin et haricot coco

Granité à la crème de cassis

Orange sanguine, au poivre de Timut, et opaline

Miel de Plougoumen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel
Eau de citron et pâte de pruneaux
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



Enez selon disponibilité

Pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

Dorade grise

Cuite au sel aromatisé, betterave nouvelle cuite en croûte de sel
Radis red meat, raifort et eau de borch a l'estragon

Saint Jacques de Quiberon

Snackées, choux fleur et algue douce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'île de Groix
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

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
Culgiornes et bisque onctueuse

Granité à la crème de cassis

Orange sanguine , au poivre de Timut, et opaline

Miel de Plougoumelen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel
Eau de citron et pâte de pruneaux
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

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...

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Île de Groix
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

Lotte, Seiche et Champignons du Loch

Lotte rôtie meunière aux poivres de Marie-Jo , tagette et pickles de pleurote
Exsudat des têtes fumé à la bonite et coquillages au savagnin

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

Miel de Plougoumen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel
Eau de citron et pâte de pruneaux
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included

