

# 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 de la criée de Concarneau

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

\*\*\*

### Langoustines de Loctudy

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

\*\*\*

### Barbue de Roscoff, Seiche et Champignons du Loch

Barbue délicatement pochée aux poivres de Marie-Jo, tagette et pickles de pleurote  
Coquillages de nos côtes bretonnes 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 au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### 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



# Enez selon disponibilité

Pour l'ensemble de la table

99€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Dorade Grise de la criée de Concarneau

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

\*\*\*

### Langoustines de Loctudy

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 aux épices Tandoori, 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 au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### 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 de la criée de Concarneau

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

\*\*\*

### Langoustines de Loctudy

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

\*\*\*

### Barbue de Roscoff, Seiche et Champignons du Loch

Barbue délicatement pochée aux poivres de Marie-Jo , tagette et pickles de pleurote  
Coquillages de nos côtes bretonnes au savagnin

OU

### Cœur de ris de veau

Doré au sautoir, ail des ours et navet nouveau  
Rognons au cognac Lheraud et ragoût de coco et romarin

\*\*\*

### Granité au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### Miel de Plougoumen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel  
Eau de citron et pate 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 et Champignons du Loch

Lotte rôtie meunière aux poivres de Marie-Jo , tagette et pickles de pleurote  
Coquillages de nos côtes bretonnes 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

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included

