

# 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.

# Nos producteurs et partenaires

Cochon, farines et lentilles de la Ferme de Trevero, Sérent  
Champignons du Loch, Plumergat  
Alexandre, maraicher bio de la Ferme de Kerverec, Ploeren  
Aux Ruchers d'Armorique, miel de Plougoumelen  
La Fromagerie de la Mer, Baden  
Ti Bezhin, algues marines sauvages de Lucie, Vannes  
L'Escargoterie de l'île de Groix  
Huîtres et Saint Jacques de Bruno des Huîtres de Re Stevan, Baden  
La Fromagerie de Kerouzine, Arradon  
La Ferme Roze, fleurs et jeunes pousses, Ploemel  
Pigeon de Fabrice Le Meur, Saint Barthelemy  
Beurre et volaille de la Ferme de Neroudic, Plougoumelen  
Les P'tits Fruits, Le Bono  
Spiruline d'Hélène et Jean-Marc, Algoria à Locoal Mendon  
Récoltes sauvages par nos soins  
Poissons et fruits de mer de Xavier à la criée de Concarneau  
Poiré de la Maison Kystin, Vannes  
Chocolats de la Maison Cacao Barry  
Cerf et veau de Jean Denaux, Sens  
Caviar Perlita de l'Esturgeonnière, Teich  
Truffe Noire par Hugou Dumas, Rougiers  
Rhubarbe de Mathieu Vermes, Domaine de la Source, Saint-Riquier  
Atelier Alb. Céramique, Auray  
Whisky de la Maison Lheraud, Lasdoux, Angeac-Charente  
Les Cafés de Rhuys, torréfacteur, Arzon  
Le Lavandier, boucher et charcutier spécialisé dans le cochon, Pontivy

# Tañvadenn

Menu pour l'ensemble de la table (limite 12h15 et 20h)

120€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Saint Jacques de Normandie

Velouté de pétoncles, topinambour, châtaignes et consommé d'étrilles

\*\*\*

### Céphalopodes, Champignons et Escargots de l'île de Groix

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

\*\*\*

### Dorade royale de la criée

Cuite au sel aromatisé, sauce anisée

Fenouil confit délicatement et grillé au binchotan

\*\*\*

### Langoustine de Loctudy

Lentilles vertes de la ferme de Trevero,

Jus de carottes réduit et sauce civet

\*\*\*

### Saint Pierre de nos côtes

Epinards de la Ferme de Kerverec et XO à l'ail noir

Coquillages, Coco de Paimpol et algues de Lucie

\*\*\*

### Coeur de ris de veau

Doré au sautoir, choux pluriels et jus corsé

Bonbon de langue grillée et moelle en sauce diable

\*\*\*

### Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, panais et vanille

Nougat glacé au Miel de Plougoumelen, granité au cidre de la Maison Kystin

Mousse de lait et sorbet coing

\*\*\*

### Mignardises

\*\*\*

### Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

# Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Saint Jacques de Normandie

Velouté de pétoncles, topinambour, châtaignes et consommé d'étrilles

\*\*\*

### Céphalopodes, Champignons et Escargots de l'île de Groix

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

\*\*\*

### Homard bleu

Laqué aux épices Tandoori, sabayon coraillé

Lentilles vertes de la Ferme de Trevero

Morceaux modestes, consommé et chips de corail

\*\*\*

### Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, panais et vanille

Nougat glacé au Miel de Plougoumen, granité au cidre de la Maison Kystin

Mousse de lait et sorbet coing

\*\*\*

## Mignardises

\*\*\* **Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€**  
en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris / Taxes and service included

# Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

80€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Saint Jacques de Normandie

Velouté de pétoncles, topinambour, châtaignes et consommé d'étrilles

\*\*\*

### Céphalopodes, Champignons et Escargots de l'île de Groix

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

\*\*\*

### Merlu de nos côtes

Epinards de la Ferme de Kerverec et XO à l'ail noir

Coquillages, Coco de Paimpol et algues de Lucie

OU

### Coeur de ris de veau

Doré au sautoir, choux pluriels et jus corsé

Bonbon de langue grillée et moelle en sauce diable

\*\*\*

### Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, panais et vanille

Nougat glacé au Miel de Plougoumelen, granité au cidre de la Maison Kystin

Mousse de lait et sorbet coing

\*\*\*

## Mignardises

\*\*\* **Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€**  
en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris / Taxes and service included

# Terroir

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

49€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Céphalopodes, Champignons et Escargots de l'île de Groix

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

\*\*\*

### Merlu de nos côtes

Epinards de la Ferme de Kerverec et XO à l'ail noir

Ragoût de coquillages, Coco de Paimpol et algues de Lucie

\*\*\*

### Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, panais et vanille

Nougat glacé au Miel de Plougoumelen, granité au cidre de la Maison Kystin

\*\*\*

## Mignardises

\*\*\*

**Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€**

en supplément, assiette de trois variétés au choix