

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 Nerouidic, 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 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

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

Taxes et services compris / Taxes and service included