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.

Le GAVRINIS
RESTAURANT

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, saucisse de Molène et jus des barbes

***

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

***

Bar de ligne

Cuit 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

Sauce civet et émulsion des têtes

***

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

***

Colvert

Rôti sur coffre aux genièvres, chou rouge et jus corsé

Cuisse confite en sauce diable, pomme de terre Allians

***

Douceur coing et potimarron

***

Chocolat noir de la maison Cacao Barry

Amaretto en crème glacée, mousse en chaud/froid et mûre préservée

***

Mignardises

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

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris / Taxes and service included

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

***

Saint Jacques de Normandie

Velouté de pétoncles, topinambour,
Châtaignes, saucisse de Molène et jus des barbes

***

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

***

Douceur coing et potimarron

***

Chocolat noir de la maison Cacao Barry

Amaretto en crème glacée, mousse en chaud/froid et mûre préservée

***

Mignardises

*** **Chariot de fromages affinés de 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, saucisse de Molène et jus des barbes

***

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

***

Douceur coing et potimarron

***

Chocolat noir de la maison Cacao Barry

Amaretto en crème glacée, mousse en chaud/froid et mûre préservée

***

Mignardises

*** **Chariot de fromages affinés de 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 et Champignons
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

***

Chocolat noir de la maison Cacao Barry
Amaretto en crème glacée, mousse en chaud/froid et mûre préservée

***

Mignardises

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

Taxes et services compris / Taxes and service included