

# 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 Kerouazine, 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, Le Teich  
Truffe Noire par Hugou Dumas, Rougiers  
Rhubarbe de Mathieu Vermes, Domaine de la Source, Saint-Riquier  
Whisky de la Maison Lheraud, Lasdoux, Angeac-Charente  
Les Cafés de Rhuys, torréfacteur, Arzon  
Le Lavandier, boucher et charcutier spécialisé dans le cochon, Pontivy

\*\*\* Selon les saisons et menus

# Tañvadenn

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

125€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Saint Jacques de Quiberon

Marinée à cru, gwell fermier et betterave d'Alexandre  
Eau de Bortsch perlée à l'huile de persil

\*\*\*

### Gambas nantaise

Velouté de topinambour à la châtaigne et suc de clémentines  
Consommé d'étrilles et tagète

\*\*\*

### Sole de petits bateaux

Cuite meunière, mijoté de coquillages et algue wakamé  
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus  
Mousse de pomme de terre et gaufrette

\*\*\*

### Homard bleu

Laqué au tandoori, lentilles de la ferme de Trevero  
Jus de carottes réduit, Lardo Alto Nera et sabayon coraillé

\*\*\*

### Cochon de la petite ferme de Lanvaudan

Morceaux nobles déglacés à l'absinthe Awen, fenouil et aneth  
Moutarde maison et jus corsé  
Pressé crépiné en sauce diable et fenouil croquant

\*\*\*

### Granité au muscadet

Sorbet kiwi, aigre doux de poire Williams et feuille de shiso meringuée

\*\*\*

### Chocolat noir de Tanzanie

Gavotte croustillante, parfait glacé à l'Amaretto et mûres préservées

\*\*\*

### Mignardises

\*\*\*

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

en supplément, assiette de trois variétés au choix

# Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

85€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Saint Jacques de Quiberon

Marinée à cru, gwell fermier et betterave d'Alexandre  
Eau de Bortsch perlée à l'huile de persil

\*\*\*

### Gambas nantaise

Velouté de topinambour à la châtaigne et suc de clémentines  
Consommé d'étrilles et tagète

\*\*\*

### Sole de petits bateaux

Cuite meunière, mijoté de coquillages et algue wakamé  
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus  
Mousse de pomme de terre et gaufrette

\*\*\*

### Granité au muscadet

Sorbet kiwi, aigre doux de poire Williams et feuille de shiso meringuée

\*\*\*

### Chocolat noir de Tanzanie

Gavotte croustillante, parfait glacé à l'Amaretto et mûres préservées

\*\*\*

## 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...

\*\*\*

### Bar de nos Côtes

Cuit au sel aromatisé, gwell fermier et betterave d'Alexandre  
Eau de Bortsch perlée à l'huile de persil

\*\*\*

### Cochon de la P'tite Ferme de Lanvaudan

Morceaux nobles déglacés à l'absinthe Awen, fenouil et aneth  
Moutarde maison et jus corsé  
Pressé crépiné en sauce diable et fenouil croquant

\*\*\*

### Chocolat noir de la maison Cacao Barry

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

\*\*\*

## Mignardise

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

Taxes et services compris / Taxes and service included