

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, 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

Rouget Barbet

Velouté de topinambour à la châtaigne et suc d'orange sanguine
Sauce matelote et tagète

Bar de ligne

Poché dans un beurre infusé, coquillages, wakamé et diamant noir
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

Homard bleu

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

Pigeon de Monsieur Le Meur, élevé aux graines de lin

Infusé au genièvre
Choux, oignons de Roscoff et carmine
Jus corsé aux graines de moutarde

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

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

Rouget Barbet

Velouté de topinambour à la châtaigne et suc d'orange sanguine
Sauce matelote et tagète

Bar de ligne

Poché dans un beurre infusé, mijoté de coquillages et algue wakamé
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

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...

Saint Jacques de Quiberon

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

Merlu de nos côtes

Mijoté de coquillages et algue wakamé
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

Chocolat noir de Tanzanie

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

Mignardise

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

Taxes et services compris / Taxes and service included