

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.

Tañvadenn

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

125€

Du bout des doigts...

Saint Jacques de Quiberon

Marinée à cru, betterave d'Alexandre et eau de Bortsch
Snackée en croûte de persil et lait de pétoncles

Maquereau à la flamme

Suc d'orange sanguine, chou rave d'Alexandre
Sauce matelote et tagète

Lieu jaune de petit bateau

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

Sauge du jardin, cucurbitacées et Lardo Alto Nera
Cannelloni des morceaux modestes 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

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardises

Chariot de fromages affinés de 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 Quiberon

Marinée à cru, betterave d'Alexandre et eau de Bortsch
Snackée en croûte de persil et lait de pétoncles

Maquereau à la flamme

Suc d'orange sanguine, chou rave d'Alexandre
Sauce matelote et tagète

Homard bleu

Sauge du jardin, cucurbitacées et Lardo Alto Nera
Cannelloni des morceaux modestes et raviole en consommé

Granité au muscadet

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

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

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, betterave d'Alexandre et eau de Bortsch
Snackée en croûte de persil et lait de pétoncles

Maquereau à la flamme

Suc d'orange sanguine, chou rave d'Alexandre
Sauce matelote et tagète

Lieu jaune de petit bateau

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

OU

Côte de veau de Jean Denaux - à partager pour 2

Frottée aux aromates, aigre-doux d'oignons de Roscoff
Os à moelle et côte de romaine

Granité au muscadet

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

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardises

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



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, betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Lieu jaune de petit bateau

Mijoté de coquillages et algue wakamé

Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus

Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardise

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

Taxes et services compris / Taxes and service included