

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...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Asperge de la Torche et Saint Jacques de Normandie

Rôtie au binchotan, thym, citron, safran et rouille de galathées
En royale, petit lait

Langoustine de Loctudy

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

Barbue de nos côtes

Morille d'Amélie à Peillac et champignons de Paris
Seiche, noix et oseille

Carré de cochon de la ferme de Trevero

Frotté au genièvre, oignons de Roscoff et feuilles de printemps
Jus corsé aux graines de moutarde, aromatisé à l'absinthe Awen

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 crèmeux 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

105€

Du bout des doigts...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Asperge de la Torche et Saint Jacques de Normandie

Rôtie au binchotan, thym, citron, safran et rouille de galathées
En royale, petit lait

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

Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

85€

Du bout des doigts...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Asperge de la Torche et Saint Jacques de Normandie

Rôtie au binchotan, thym, citron, safran et rouille de galathées
En royale, petit lait

Lieu de petits bateaux

Confit au beurre d'algues, coquillages
Soufflé au poisson, gremolata d'une cueillette marine et velouté de l'estran

OU

Carré de cochon de la ferme de Trevero - à partager pour 2

Frotté au genièvre, oignons de Roscoff et feuilles de printemps
Jus corsé aux graines de moutarde, aromatisé à l'absinthe Awen

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...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Lieu de petits bateaux

Confit au beurre d'algues, coquillages
Soufflé au poisson, gremolata d'une cueillette marine et velouté de l'estran

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