

Bienvenue au Gavrinis

Le Chef et son équipe

Se concentrent 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

Nous vous servons 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 Accords

Mets et vins

Vin au verre (12cl), de 14€ à 16€

Accord 3 verres (12 cl/verre) - 45€

Accord 5 verres (12 cl/verre) - 70€

Mets et boissons créatives sans alcool

Laissez-vous surprendre par nos préparations maison

Accord 3 verres (12 cl/verre) - 29€

Vins sans alcool BIO - Villa Noria (Hérault) (12cl) - 7€

Rouge, Blanc ou Rosé

Tañvadenn

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

125€

Du bout des doigts...

Daurade Royale de la criée de Roscoff

Cuite au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites et farcies aux escargots de l'île de Groix

Tomate fermentée et eau à l'huile des feuilles

Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Huitre de Bruno à Baden

Pochée et légèrement grillée au barbecue, thonine

Epinards, andouille de Guémené et sauce tonnato

Langoustine de Loctudy

Fée Verte, courgette et herbes à cru, sabayon coraillé

Fleur de courgette, consommé et crème glacée

Lieu de petits bateaux

Vierge de fenouil, encornet et salicorne, crème de laitue de mer

Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

Bovidé de notre boucher Jean Denaux

Race charolaise rôtie aux aromates, aubergine zébrée d'Alexandre et ail noir

Oignon rose de Bretagne, jus à la moelle

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier et fruits rouges du Bono en aigre doux

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

Mignardises

Taxes et services compris / Taxes and service included



Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

105€

Du bout des doigts...

Daurade Royale de la criée de Roscoff

Cuite au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites et farcies aux escargots de l'île de Groix

Tomate fermentée et eau à l'huile des feuilles

Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Homard bleu

Fée Verte, courgette et herbes à cru, sabayon coraillé

Fleur de courgette, consommé et crème glacée

Tortellini en bisque crémeuse

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier et fruits rouges du Bono en aigre doux

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

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...

Daurade Royale de la criée de Roscoff

Cuite au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites et farcies aux escargots de l'île de Groix

Tomate fermentée et eau à l'huile des feuilles

Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Lieu de petits bateaux

Vierge de fenouil, encornet et salicorne, crème de laitue de mer

Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier et fruits rouges du Bono en aigre doux

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

Mignardises

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

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