

Restaurant Avel-Vor

25, rue de Locmalo - 56290 Port-Louis - Bretagne
Tél. 02 97 82 47 59 - Fax 02 97 82 47 59

 www.restaurant-avel-vor.com
 contact@restaurant-avel-vor.com



Face à la mer

Invitation au voyage gourmand, inspiration de tous les instants, dégustation au rythme de l'océan, impression soleil couchant... Ici, soufflent un bel esprit de famille et des idées dans le vent. Dans un décor contemporain ouvert sur la mer, une cuisine de passion récompensée par 1 étoile au Guide Michelin. Restaurant climatisé. Salon privé pour repas d'affaires et séminaires.

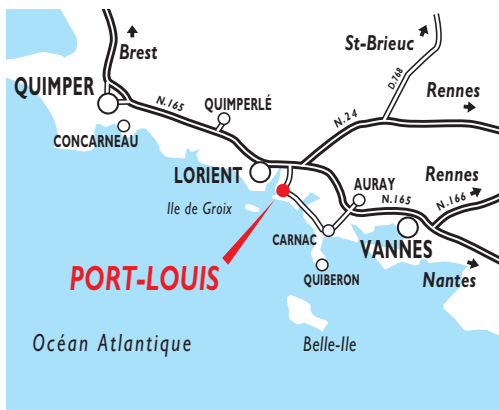
Se distraire : la Citadelle de Port-Louis et à l'intérieur le Musée de la Compagnie des Indes.

Où dormir : Chambres d'hôtes Les Vents de la Mer à Port-Louis.

Gîte insolite : le Phare de Kerbel pour des vacances inoubliables et panoramiques.

Hautes saveurs

Entrer à l'Avel-Vor, c'est embarquer pour l'aventure du goût. De l'océan, les vents portent à votre table poissons, coquillages et crustacés. Le chef Patrice Gahinet imagine au gré des marées et des marchés de belles recettes terre et mer : rougets de roche juste saisis et ses cannelloni de courgettes, en saison noix de Saint-Jacques des Courreaux de Groix avec sa cotriade de coquillages, son petit foie gras poêlé et ses chips de pommes de terre...



Facing the sea

Invitation to set out on a palate-pleasing voyage of endless inspiration, a gastronomic sampler that sways with the ocean and glows like the setting sun... Warm family-style hospitality and a myriad of ideas to make your stay a pleasant one. In a contemporary seaside setting, cuisine crafted with passion, rewarded with a Michelin star. Restaurant air-conditioned. Private meeting room for business dining and meetings.

Having fun: Guest Rooms Les Vents de la Mer in Port-Louis.

Where to stay: Hôtel de la Citadelle, a 5-minute walk away.

Château de Locguénolé (Relais & Châteaux in Kervignac): 20-minute drive.

Uncommon lodging place: Kerbel Lighthouse for unforgettable panoramic holidays.

Savours at their peak

Enter the Avel-Vor and you're already on your way to an adventure in taste. Fresh fish, shellfish and crustaceans flutter straight from the ocean to your table. Chef Patrice Gahinet fashions surf and turf recipes on the whims of the day's catch and market offerings: rock red mullet grilled to perfection with courgette cannelloni, Courreaux de Groix scallops in season with shellfish cotriade stew, tender pan-fried foie gras and homemade potato crisps...

