



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat Sorbet de tomates vertes	32 €
Royale de coquillages Radis framboise, jus émulsionné au cidre	32 €
Tourteau de Roscoff Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer	34 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	35 €
Langoustines grillées Asperge grillée, jus émulsionné	36 €

Plats

Sole épaisse, jus de roquette gingembre Nori, far noir condiments	42 €
Homard bleu de Roscoff en deux services	85 €
Ormeaux, beurre mousseux Kumquat, dulce, pommes nouvelles	59 €
Bar, fèves, artichauts Mousserons, gros lait	49 €
Canette rôtie, groseille, piment doux Kombu royal confit	39 €
Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrasin Vitelotte, pommes vertes	42 €

La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Fromages et Desserts

Gros lait « Laezh Goell » Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de Sel	12 €
Fromages bretons fermier au lait cru de Sten Marc	18 €
Chocolat au poivre Timut Glace Tonka	18 €
Kouign-amann Strates de pommes caramel, sorbet orange romarin	18 €
Crème sarrasin torréfié, fraises de Sibiril Persil wakamé	18 €
Sablé breton, fraises Guariguette Sorbet bouillie d'avoine	18 €
Assiette de sorbets du moment	16 €

Vous pouvez si vous le souhaitez, télécharger
Nos cartes





La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Tentation

109 €

Mise en Bouche

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer

ou

Foie gras de canard

Autour de l'artichaut

Langoustines grillées

Asperges blanches, jus émulsionné

Bar, fèves, artichauts

Mousserons, gros lait

ou

Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrazin

ou

Kig ar farz de langouste (supt 38 e)

Pré-dessert lait ribot pamplemousse basilic

Meringue d'oignons de Roscoff

Dessert au choix



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Plaisir

75 €

Mise en Bouche

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat

Sorbet de tomates vertes

ou

Royale de coquillages

Radis framboise, jus émulsionné au cidre

Homard bleu

Kouign d'oignons de Roscoff, andouille de Guéméné

(supt 28 €)

Sole épaisse, jus de roquette gingembre

Nori, far noir condiments

ou

Canette rôtie, groseille, piment doux

Kombu royal confit

Sablé breton, fraises Guariguettes

Sorbet bouillie d'avoine

ou

Chocolat au poivre Timut

Glace Tonka