

La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat Sorbet de tomates vertes	35 €
Royale de coquillages Radis framboise, jus émulsionné au cidre	34 €
Tourteau de Roscoff Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer	35 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	36 €
Langoustines grillées Asperge blanche, jus émulsionné	38 €
6 Huîtres creuses Marie Morgane affinées, huître glacée, nori	28 €

Plats

Sole épaisse, jus de roquette gingembre Nori, far noir condiments	44 €
Homard bleu de Roscoff en deux services Ormeaux, beurre mousseux	92 € 59 €
Kumquat, dulse, pommes nouvelles Bar, artichauts, limequat	52 €
Mousserons, gros lait Canette rôtie, groseille, piment doux	41 €
Kombu royal confit Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrasin	44 €
Vitelotte, pommes vertes	

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 Chocolat au poivre Timut	18 € 18 €
Glace Tonka Kouign-amann	18 €
Strates de pommes caramel, sorbet orange romarin Crème citron caramélisée, fraises de Sibiril	18 €
Persil wakamé Sablé breton, fraises Mara des bois	18 €
Sorbet bouillie d'avoine	



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, artichauts, limequat

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

Vous pouvez si vous le souhaitez, télécharger

Nos cartes





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 mara des bois

Sorbet bouillie d'avoine

Ou

Chocolat au poivre Timut

Glace Tonka