

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 Fleur de courgette, lipig, 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	92 €
Saint Pierre, artichauts, limequat Girolles, gros lait	56 €
Canette rôtie, groseille, piment doux Kombu royal confit	41 €
Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrazin Vitelotte, pommes vertes	44 €
Kig ar farz de langouste pour 2	190 €

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	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	
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann, cœur de pigeon confite	18 €
Glace sarrazin torréfié	

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

Langoustine grillée

Fleur de courgette, lipig, jus émulsionné

Saint Pierre, artichauts, limequat

Girolles, gros lait

Ou

Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrazin

Ou

Kig ar farz de langouste pour 2 (supt 45 e par pers)

Pré-dessert lait ribot pamplemousse basilic

Meringue d'oignons de Roscoff

Dessert à la carte



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

Kouign-amann, cœur de pigeon confite

Glace sarrazin torréfié