



## La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

### Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat Oignon cebette	35 €
Royale de coquillages, jus émulsionné au cidre Potimarron, radis framboise	34 €
Noix de saint Jacques de la rade Crumble de pamplemousse, marron	35 €
Foie gras de canard, autour de l'artichaut	36 €
Langoustines grillées, champignons, salsifis, lipig	38 €
Araignée de mer, salmis de pigeonneau, figes	45 €
6 huitres creuses Marie Morgane affinées Huître glacée, nori	28 €

### Plats

Dorade royale, carottes de sable de Santec Nori, far noir condiments	56 €
Homard bleu de Roscoff en deux services	92 €
Bar, artichauts, limequat, girolles, gros lait	56 €
Canette rôtie, coing Kombu royal confit, cocos paimpolais	41 €
Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrasin Petit épeautre	44 €
Kig ar farz de langouste	95 €
Fricassée d'ormeaux au plat, beurre des Johnnies	59 €

## 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	
Battu du Léon, ananas et lambig	18 €
Crème glacée pinacolada	
Tarte aux figues de Solliès	18 €
Bouillie d'avoine glacée	
Dessert autour de l'artichaut	20 €
Tarte fine blé noir aux pommes	18 €
Caramel au beurre salé	
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann d'Automne	18 €
Glace sarrasin torréfié	

Vous pouvez si vous le souhaitez, télécharger  
Nos cartes





## La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

### **Menu Epicurien**

**175 €**

Menu en 6 services pour l'ensemble de la table  
Homard et foie gras/ ormeau /pigeon et araignée/  
Langouste/ pré dessert / dessert

### **Menu Tentation**

**109 €**

Mise en Bouche

**\*\*\***

Noix de Saint-Jacques de la rade  
Crumble de pamplemousse, marron  
Ou

Foie gras de canard, autour de l'artichaut

**\*\*\***

Langoustine grillée  
Champignons, salsifis, lipig, jus émulsionné

**\*\*\***

Bar, artichauts, limequat

Girolles, gros lait

Ou

Veau de lait, tartare de pieds de couteau sarrasin

**\*\*\***

Pré-dessert Quetsche et shiso

**\*\*\***

Dessert à la carte



## La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

### Menu Plaisir

75 €

Mise en Bouche

\*\*\*

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat

Oignon cebette

Ou

Royale de coquillages, jus émulsionné au cidre

Potimarron, radis framboise

\*\*\*

Homard bleu

Kouign d'oignons de Roscoff, andouille de Guéméné

(supt 28 €)

\*\*\*

Dorade royale, carottes de sable de Santec

Nori, far noir condiments

Ou

Canette rôtie, coing

Kombu royal confit, cocos paimpolais

\*\*\*

Chocolat au poivre Timut

Glace Tonka

Ou

Kouign-amann d'Automne

Glace sarrasin torréfié