

La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, kumquat 35 €
Oignon cebette

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant cacao amer 35 €

Royale de coquillages, jus émulsionné au cidre

Potimarron, radis framboise 34 €

Noix de saint Jacques de la rade 35 €

Crumble de pamplemousse, marron

Foie gras de canard, autour de l'artichaut 36 €

Langoustines grillées, cèpes, salsifis, lipig 38 €

Araignée de mer, salmis de pigeonneau, figues 45 €

6 huitres creuses Marie Morgane affinées 28 €

Huître glacée, nori

Plats

Dorade royale, carottes de sable de Santec 56 €

Nori, far noir condiments

Homard bleu de Roscoff en deux services 92 €

Saint Pierre, artichauts, limequat, giroles, gros lait 56 €

Canette rôtie, coing 41 €

Kombu royal confit, cocos paimpolais

Veau de lait, tartare de pieds de couteau 44 €

Sarrasin, ponzu

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

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

Noix de Saint-Jacques de la rade

Crumble de pamplemousse, marron

Saint Pierre, artichauts, limequat

Girolles, gros lait

Ou

Veau de lait, tartare de pieds de couteau

Sarrasin, ponzu

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, coïng

Kombu royal confit, cocos paimpolais

Chocolat au poivre Timut

Glace Tonka

Ou

Kouign-amann d'Automne

Glace sarrasin torréfié

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

3 plats 22 € 2 plats 16€