



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Entrées

Maquereau fumé, chou-fleur, poireau grillé	35 €
Royale de tourteau, shiitaké, petit pois Daikon framboise, vinaigrette de citron	38 €
Coquillages, pamplemousse, granny Tuile condiment	34 €
Langoustines, aubergine, oignons de Roscoff Emulsion de katsuobushi	40 €
Salade de tomates d'antan Vieux parmesan, sorbet tomates vertes	29 €
Foie gras de canard, autour de l'artichaut	36 €
6 huitres creuses Marie Morgane Ets Kéraliou affinées Huître glacée, nori	28 €

Plats

Lotte Gros lait, mousserons, lichen émulsionné	52 €
Turbot, artichaut dulce Girolles clou	59 €
Ris de veau Carottes de sable de Santec, gingembre	52 €
Veau de lait, civet de bigorneau Vitелotte, granny	46 €
Homard bleu de Roscoff en deux services	92 €
Kig ar Farz de Langouste	95 €



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Fromages et Desserts

Gros lait « Laezh Goell »	12 €
Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de Sel	
Fromages bretons fermier au lait cru de Sten Marc	18 €
Chocolat au poivre Timut	18 €
Glace Tonka	
Millefeuille figues	18 €
Praliné lait ribot	
Dessert autour de l'artichaut	20 €
Kouign amann cœur de pigeon confite	18 €
Glace vanille de Bourbon	
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann	18 €
Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin	
Framboise de Sibiril	18 €
Rhubarbe confite, persil wakamé	

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) : 3 plats 22 € 2 plats 16€

Suivez-nous



@loiclebail

@brittanyandspa



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Epicurien 179 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Mise en Bouche

Tronçon de homard bleu
Oignons de Roscoff, vinaigrette d'agrumes

Araignée de mer, salmis de pigeonneau
Ail noir

Ris de veau
Sarrasin, bigorneau

Kig ar farz de langouste

Pré-dessert riz au lait glacé shïo-koji

Dessert à la carte



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu saveurs 125 €

Mise en Bouche

Royale de tourteau, shiitaké, petit pois
Daikon framboise, vinaigrette de citron

Ou

Foie gras de canard
Autour de l'artichaut

Langoustine, aubergine, oignons de Roscoff
Emulsion de katsuobushi

Turbot, artichaut dulce
Girolles clou

Ou

Carré d'agneau
Lançon himono, sarrasin, ail noir

Pré-dessert riz au lait glacé shïo-koji

Dessert à la carte



La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

Menu Plaisir 85 €

Mise en Bouche

Maquereau fumé, chou-fleur, poireau grillé

Ou

Coquillages, pamplemousse, granny

Tuile condiment

Homard bleu, artichaut (supt 32 €)

Lotte rôtie

Gros lait, mousserons, lichen émulsionné

Ou

Veau de lait, civet de bigorneau

Vitelotte, granny

Pré-dessert quetsche shiso

Millefeuille figes

praliné lait ribot

Ou

Kouign amann cœur de pigeon confite

Glace vanille de Bourbon