

## La Cuisine du moment de Loïc Le Bail

### Entrées

Crevettes bouquet tièdes de la Baie Fleur de sel	32 €
Maquereau fumé, chou-fleur, poireau grillé	35 €
Royale de tourteau, shiitaké Daikon framboise, vinaigrette de citron	38 €
Coquillages, pamplemousse, granny Tuile condiment	34 €
Langoustines, cèpes, oignons de Roscoff Emulsion de katsuobushi	40 €
Foie gras de canard, autour de l'artichaut	36 €
6 huîtres creuses Marie Morgane Ets Kéraliou affinées Huître glacée, nori	28 €

### Plats

Lotte rôtie Topinambour, châtaignes, champignons des bois	52 €
Bar, artichaut dulce Girolles, gyoza végétale	59 €
Ris de veau Carottes de sable de Santec, gingembre	52 €
Veau de lait, civet de bulots Girolles, vitelotte, 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 » 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 €
Millefeuille figes de Solliès Praliné lait ribot	18 €
Kouign amann d'Automne Glace vanille de Bourbon	18 €
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin	18 €

**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 saveurs 125 €

Mise en Bouche

\*\*\*

Royale de tourteau, shiitaké  
Daikon framboise, vinaigrette de citron

Ou

Foie gras de canard  
Autour de l'artichaut

\*\*\*

Fricassée d'ormeau au plat, cèpe  
Beurre des Johnnies

\*\*\*

Bar, artichaut dulce  
Girolles, gyoza végétale

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

Topinambour, châtaignes, champignons des bois

Ou

Veau de lait, civet de bulots

Girolles, vitelotte, granny

**\*\*\***

Pré-dessert quetsche shiso

**\*\*\***

Millefeuille figues de Solliès

Praliné lait ribot

Ou

Kouign amann d'Automne

Glace vanille de Bourbon