



La carte



Garant de ce que le terroir a de plus précieux, j'ai l'immense plaisir de vous proposer une cuisine en résonance avec ma région, le Pays Léonard, une région si riche de magnifiques produits provenant de la mer et de la terre.

Un terroir où la sincérité des hommes et des femmes reste la règle d'or.

Dans ma cuisine, je cherche à surprendre, tout en sublimant les saveurs du produit.

Je m'attache à la puissance des goûts, en limitant toujours l'utilisation des matières grasses et du sucre.

Assiettes marines et potagères, elles racontent ma région.

Je vous révélerai tout au long de ma carte la richesse des algues bretonnes.

Avec mon équipe, je vous ferai partager ma passion du bon et du beau grâce aux paysans et pêcheurs qui m'accompagnent au quotidien et à qui je veux rendre hommage :

- *Jeannette Saout, pour ses délicieux légumes de pleine terre*
- *Jean-Luc pour les crustacés, poissons de roche,*
- *Patrice Mallégo pour ses jeunes pousses de légumes*
- *Henri Courtois pour la diversité et la qualité de ses algues toujours récoltées avec respect*
- *Le Moulin Sihoan de Coat-Merret pour ses farines*
- *La ferme de Restedern pour son beurre et son lait ribot*
- *Alexandre Riou de la ferme de Ty Champi pour ses délicieux champignons*
- *La maison Legris pour leurs huîtres au goût iodé avec des notes de châtaigne*
- *Sten Marc, affineur passionné pour ses fromages*
- *Gilles Le Bihan pour ses agrumes*

Et tous les autres que je ne peux citer mais que je n'oublie pas...

Amitiés gourmandes.

Loïc Le Bail, chef de cuisine.

Suivez nous



@brittanyandspa

@loiclebail

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Entrées

Royale de tourteau, daikon framboise Shiitake, jus crémé au lait de coco	38 €
Coquillages des viviers de Cancale Asperges vertes, rhubarbe	38 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	36 €
Maquereau mariné fumé Epinard yuzu, poireau grillé	35 €
Salade d'asperges de La Torche Emulsion de katsuobushi, vieux parmesan	29 €
6 huitres creuses Legrix, Archipel de Lilia Plouguerneau Huître glacée, nori	28 €

Plats

Lotte, nori, gyoza végétale Chou-fleur, calamondin	52 €
Turbot Artichaut, fèves, mousserons	59 €
Ris de veau sarrasin Asperges blanches de La Torche, poire comice	52 €
Veau de lait Coquillages, kombu royal, sésame, échalotes confites au cidre	46 €
Homard bleu de Roscoff en deux services	98 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Fromages & Desserts

Afin d'éviter toute attente, nous vous conseillons de choisir votre dessert à la prise de commande

Gros lait « Laezh Goell »

Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de sel

12 €

Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc

18 €

Kouign-amann

Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

18 €

Le galet chocolat de Madagascar

Poivre timut framboise, Tonka glacée

18 €

Vacherin yuzu roquette

18 €

Sablé breton fraise garriguette

Rhubarbe, crème légère citronnelle, lait ribot glacé

18 €

Kouign-amann cœur de pigeon confite

Glace vanille de Bourbon

16 €

Assiette de sorbets du moment

16 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Epicurien

189 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Tronçon de Homard

Tomates vertes

Langoustine, champignons

Araignée de mer, salmis de pigeonneau

Langouste et ribs

Pré-dessert riz au lait glacé shïo-koji

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

129 €

Mise en bouche

Royale de tourteau, daikon framboise
Shiitake, jus crémé au lait de coco

Ou

Coquillages des Viviers de Cancale
Rhubarbe, groseille, pomme verte

Langoustine, oignons de Roscoff
Émulsion de pamplemousse

Turbot

Artichaut, fèves, mousserons

Ou

Ris de veau sarrasin
Asperges blanches de La Torche, poire comice

Pré dessert abricot verveine

Dessert au choix

Mignardises

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir

89 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
Autour de l'artichaut

Ou

Maquereau mariné fumé
Epinard yuzu, poireau grillé

Lotte, nori, gyoza végétale
Chou-fleur, calamondin

Ou

Veau de lait
Coquillages, kombu royal, sésame, échalotes confites au cidre

Lait ribot pamplemousse basilic
Meringue d'oignons de Roscoff

Kouign-amann cœur de pigeon confite
Glace vanille de Bourbon

Ou

Le galet chocolat de Madagascar
Poivre timut framboise, Tonka glacée

Mignardises

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Découverte Gustative

Pour les plus jeunes jusqu'à 10 ans
3 plats 22 € / Plat + Dessert 16 €

Foie gras de canard

ou

Saumon confit

Lieu jaune

ou

Veau de lait

Eclaté de fraises

ou

Glaces du moment

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises