



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

### Entrées

Royale de tourteau, daïkon framboise Shiitake, jus crémé au lait de coco	38 €
Coquillages des viviers de Cancale Potimarron, raisin blond	38 €
Araignée de mer, salmis de pigeonneau	45 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	36 €
Crevettes bouquet tièdes de la baie Fleur de sel	32 €
Noix de Saint Jacques poêlées Panais ,yuzu, groseille	38 €
6 huitres creuses Legris, Archipel de Lilia Plouguerneau Huître glacée, nori	32 €

### Plats

Lotte, nori, gyoza végétale Chou-fleur, limequat	54 €
Bar Artichaut fermenté, amandes fraîches, jus herbacé	62 €
Lièvre à la royale	68 €
Ris de veau sarrasin Carottes de sable de Santec, gingembre	54 €
Veau de lait Coquillages, jus de daube, girolles	48 €
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 €

Figue de Solliès rôtie

Ratafia, épice douce

18 €

Kouign-amann d'automne

Quetsche, shiso

18 €

Assiette de sorbets du moment

16 €

Dessert autour de l'artichaut

20 €

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  
Topinambour, ail noir

\*\*\*

Crevettes bouquet  
Soja iodé, sarrasin grillé

\*\*\*

Araignée de mer, salmis de pigeonneau

\*\*\*

Lièvre à la royale

\*\*\*

Pré-dessert riz au lait glacé shïo-koji

\*\*\*

Dessert à la carte

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

**Menu Saveurs**

**129 €**

Mise en bouche

\*\*\*

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

Ou

Coquillages des Viviers de Cancale  
Potimarron, raisin blond

\*\*\*

Ormeau

Tofu, cocos de Paimpol vinaigré, beurre de dulse

\*\*\*

Bar

Artichaut fermenté, amandes fraîches, jus herbacé

Ou

Ris de veau sarrasin  
Carottes de sable de Santec, gingembre

\*\*\*

Pré dessert de ma région

\*\*\*

Dessert à la carte

\*\*\*

Mignardises

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

**Menu Plaisir**

**89 €**

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard  
Autour de l'artichaut

Ou

Noix de Saint Jacques poêlées  
Panais, yuzu, groseille

\*\*\*

Lotte, nori, gyoza végétale  
Chou-fleur, limequat

Ou

Filet de veau  
Coquillages, jus de daube, girolles

\*\*\*

Lait ribot pamplemousse basilic  
Meringue d'oignons de Roscoff

\*\*\*

Kouign-amann d'automne  
Quetsche, shiso

Ou

Figue de Solliès rôtie  
Ratafia, épice douce

\*\*\*

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

\*\*\*

Salade de fruits

ou

Glaces du moment

**Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises**