



*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 Mallégol 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

Tourteau de Roscoff Groseille, jus crémé au lait de coco	38 €
Noix de Saint-Jacques de la rade de Brest Panais yuzu, émulsion de coquillages	38 €
Foie gras de canard Mangue et pain d'épices	38 €
Maquereau mariné fumé Epinard kiwi, vinaigrette de poireau	36 €

Plats

Lotte, nori Topinambour, condiments passion	
Saint Pierre, gyosa végétale	54 €
Chou-fleur calamondin, gros lait	62 €
Ris de veau sarrasin Carottes gingembre	56 €
Cochon de lait Civet de bigorneaux, endive kombu royal	54€

Fromages & Desserts

Gros lait « Laezh Goell » Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de sel	14 €
Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc	19 €
Kouign-amann Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin	18 €
Le galet chocolat Madagascar Dulse, passion	18 €
Vacherin iodé yuzu roquette	18 €
Ananas rôti, épices douces, crème légère Livèche glacée	18 €
Assiette de sorbets du moment	16 €

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



LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

129 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff
Groseille, jus crémé au lait de coco

Ou

Noix de Saint-Jacques de la rade de Brest
Panais yuzu, émulsion de coquillages

Langoustine, condiments iodés
Beurre baratte de katsuoboshi

Saint Pierre, gyosa végétale
Chou-fleur calamondin, gros lait

Ou

Ris de veau sarrasin
Carottes gingembre

Riz au lait glacé
Shio koji

Dessert au choix

Mignardises





LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir

89 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
Mangue, pain d'épices

Ou

Maquereau mariné fumé
Epinard kiwi, vinaigrette de poireau

Lotte, nori
Topinambour, condiments fermentés

Ou

Cochon de lait
Civet de bigorneaux, endive kombu royal

Lait ribot pamplemousse basilic
Meringue d'oignons de Roscoff

Kouign amann
Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

Ou

Le galet chocolat de Madagascar
Dulse, passion

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

Grosse saucisse de campagne

Ganache au chocolat

ou

Kouign-amann

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

