



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 Sérité pour les crustacés, poissons de roche,*
- *Jean-Yves Cueff de l'armement de la Fée des Iles pour ses poissons bleus*
- *Patrice Mallégol pour ses jeunes pousses de légumes*
- *Henri Courtois pour la diversité et la qualité de ses algues toujours récoltées avec respect*
- *Le meunier Canevet pour ses farines aux saveurs authentiques et variées à partir de céréales issues de l'agriculture biologique*
- *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

Salade d'asperges tièdes de la Torche Vieux parmesan, vinaigrette d'herbes folles	32 €
Tourteau de Roscoff Groseille, jus crémé au lait de coco	38 €
Coquillages de la baie Asperges blanches, yuzu, petits pois	38 €
Araignée de mer, salmis de pigeonneau	45€
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	38 €
Maquereau mariné fumé Chou-fleur, kiwi, vinaigrette de poireau	36 €
6 Huîtres creuses «marie Morgane », Viviers de keraliou Huître glacée, Tartare d'algues	32 €

Plats

Lotte, nori	54 €
Roquette, mousserons des prés	
Turbot, artichaut « camus » Dulse, girolles	65 €
Ris de veau sarrasin Carottes gingembre	56 €
Cochon de lait Civet de bigorneaux, kombu royal, fèves	62 €
Fricassée d'ormeaux au plat	54€
Homard bleu en deux services	120 €
Kig ar farz de langouste	120 €



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, Tonka	18 €
Vacherin iodé yuzu roquette	18 €
Dessert autour de l'artichaut	20 €
Assiette de sorbets du moment	16 €
Kouign-amann cœur de pigeon confite Glace vanille de Bourbon	18 €
Sablé breton framboise Ganache estragon chocolat blanc, sorbet lait ribot framboise	18 €

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 Epicurien
Menu servi pour l'ensemble de la table
189 €

Mise en bouche

Tronçon de Homard

Petit pois, gwell

Araignée de mer, salmis de Pigeonneau

Betterave rouge

Fricassée d'ormeaux au plat

Oignon de Roscoff, ponzu

Kig ar farz de langouste

Pré dessert de ma région

Dessert au choix

Mignardises





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

Coquillages de la baie
Asperges blanches, yuzu, petits pois

Langoustine, condiments iodés
Beurre baratte de katsuoboshi

Turbot, artichaut « camus »
Dulse, girolles

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
Autour de l'artichaut

Ou

Maquereau mariné fumé
Chou-fleur, kiwi, vinaigrette de poireau

Lotte, nori
Roquette, mousserons des prés

Ou

Veau de lait au sautoir
Civet de bigorneaux, kombu royal, fèves

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, Tonka

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

Fraises de pleine terre

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

