

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 Seité pour les crustacés, poissons de roche,*
- *Patrice Mallégol pour ses fruits rouges,*
- *Henri Courtois pour la diversité et la qualité de ses algues toujours récoltées avec respect*
- *Le Moulin Sihoan de Coat-Merret pour ses farines artisanales*
- *La ferme de Restedern pour son beurre et son lait ribot*
- *Alexandre Riou de la ferme de Ty Champi pour ses délicieux champignons*
- *Guillaume Salaun d'Atao bio à Sibiril, producteur d'asperges de pleine terre*
- *Julien de la ferme Kergo à Plouider pour sa volaille de pâturage*
- *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*
- *La Ferme de Kergus/Maison Quéméner pour son oignon de Roscoff AOP*
- *Jean-Yves Cueff de l'armement Fée des Iles*

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

Amitiés gourmandes.

Loïc Le Bail, chef de cuisine.



RELAIS &
CHATEAUX



le Brittany & Spa
HOTEL RESTAURANT SPA *****

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff Pêche plate, calamondin, jus crémé au lait de coco	38 €
Coquillages de la baie Rhubarbe rouge, poire, huile d'olive vanillée	38 €
Foie gras de canard, poutargue Autour de l'artichaut	38 €
Maquereau mariné fumé Chou-fleur pamplemousse, jus perlé, daïkon framboise	36 €
Araignée de mer, salmis de pigeonneau Betterave rouge	48 €

L'OCEAN

Lotte, nori Oignon nouveau, roquette, petits pois Saké artisanal servi chaud	59 €
Turbot, crème de fleur d'avoine Mousserons, limequat, gros lait	68 €
Homard bleu en deux services	125 €
Kig ar farz de langouste, Lipig émulsionné	165 €

LA TERRE

Côte de veau épaisse, girolles Civet de bigorneau, fèves, blé noir pamplemousse	56 €
Volaille de pâturage de Kergo, girolles, condiment œuf Oignon AOP de la ferme Quémener, pêche et coques	54 €
Ris de veau, artichaut Girolles, carotte gingembre	58 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

LES FROMAGES AFFINES

Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc	19 €
Gros lait « Laezh Goell » Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de sel	14 €

LES DESSERTS

Dessert autour de l'artichaut	20 €
Kouign-amann, bonbon tomate cœur de pigeon Glace vanille Bourbon	18 €
Galet chocolat Madagascar Dulse, passion, tonka	18 €
Cristalline de framboise Lait ribot, sésame noir	18 €
Fraise de pleine terre de Patrice Sablé breton, estragon, wakamé	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 Epicurien 220 € Menu servi pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Tronçon de homard
Rhubarbe rouge, mousserons

Araignée de mer, salmis de pigeonneau
Betterave rouge

Langoustine, artichaut, limequat
Lipig émulsionné

Kig ar farz de langouste

Iode, roquette, yuzu

Dessert au choix

Mignardises

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs 135 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff
Pêche plate, calamondin, jus crémé au lait de coco
Ou
Coquillage de la baie
Rhubarbe rouge, poire, huile d'olive vanillée

Langoustine, tomate ananas
tartare d'abricot, céleri

Turbot, crème de fleur d'avoine
Mousserons, limequat, gros lait
Ou
Ris de veau, artichaut
Girolles, carotte gingembre

Lait ribot pamplemousse basilic
Meringue d'oignons de Roscoff

Dessert au choix

Mignardises



LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir 95 €

Mises en bouche

Foie gras de canard, poutargue
Autour de l'artichaut

Ou

Maquereau mariné fumé
Chou-fleur pamplemousse, jus perlé, daïkon framboise

Lotte, nori

Oignon nouveau, roquette, petit pois
Supt : saké artisanal servi chaud 9 €

Ou

Volaille de pâturage de Kergo, girolles
Oignon AOP de la ferme Quémener, condiment œuf, pêche et coques

Douceur et amertume

Kouign-aman, bonbon tomate cœur de pigeon
Glace vanille Bourbon

Ou

Cristalline de framboise
Lait ribot, sésame noir

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

Fraise de pleine terre de Patrice

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises



