

*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.



## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES ENTREES

Tourteau de Roscoff, jus de carcasse émulsionné Figues, topinambour, noix	38 €
Noix de Saint-Jacques Cèpes, potimarron, calamondin	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 Topinambour fermenté, roquette Saké artisanal servi chaud	59 €
Bar Chou-fleur, gros lait, mûre, châtaigne	68 €

### LA TERRE

Côte de veau épaisse, champignons des bois Civet de bigorneau, févettes, blé noir pamplemousse	56 €
Volaille de pâturage de Kergo, vin jaune, condiment œuf Oignon AOP de la ferme Quémener, raisin et moules	54 €
Ris de veau, artichaut Champignons des bois, carotte gingembre	58 €
Lièvre à la royale	68 €



RELAIS &  
CHATEAUX



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

## 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 d'Automne Quetsche, shiso	18 €
Galet chocolat Madagascar Dulse, passion, tonka	18 €
Iode, yuzu, roquette	18 €
Figues de Solliès rôtie Ratafia, épices douces	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 135 €

Mise en bouche

\*\*\*

Tourteau de Roscoff, jus de carcasse émulsionné  
Figs, topinambour, noix  
Ou  
Noix de Saint-Jacques  
Cèpes, potimarron, calamondin

\*\*\*

Crevette bouquet, cocos paimpolais  
Kumquat, oignon cébette, émulsion de katsuoboshi

\*\*\*

Bar  
Chou-fleur, gros lait, mûre, châtaigne  
Ou  
Ris de veau, artichaut  
Champignons des bois, 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 €

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard, poutargue

Autour de l'artichaut

Ou

Maquereau mariné fumé

Chou-fleur pamplemousse, jus perlé, daïkon framboise

\*\*\*

Lotte, nori

Topinambour fermenté, roquette

Supt : saké artisanal servi chaud 9 €

Ou

Volaille de pâturage de Kergo, vin jaune

Oignon AOP de la ferme Quémener, condiment œuf, raisin et moules

\*\*\*

Douceur et amertume

\*\*\*

Kouign-amann d'Automne

Quetsche, shiso

Ou

Figues de Solliès rôtie

Ratafia, épices douces

\*\*\*

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

Salade de fruits de saison

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

