

*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 ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques, Céleri, citron cédrat, panais, émulsion de coquillages	38 €
Foie gras de canard, Mangue passion et pain d'épices	38 €
Maquereau mariné fumé, Chou-fleur pamplemousse, daïkon vinaigré, jus perlé	36 €

### L'OCÉAN

Lotte, nori, Topinambour fermenté, roquette Saké artisanal servi chaud	54 €
Turbot, Chou-fleur, limequat, gros lait	62 €

### LA TERRE

Côte de veau épaisse, oignon de Roscoff, Tartare d'algues, civet de bigorneau	56 €
Volaille de pâturage de Kergo, Endive braisée, chinchard jaune, tsukudani	54 €



## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES FROMAGES AFFINÉS

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

Kouign-amann, Strate de pommes caramel, miso noir	18 €
Galet chocolat Madagascar, Dulse, passion, tonka	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 139 €

Mises en bouche

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques,  
Céleri, citron cédrat, panais, émulsion de coquillages

\*\*\*

Fricassée d'ormeau au plat,  
Lipig, épinard, noisette

\*\*\*

Turbot,  
Chou-fleur, limequat, gros lait

\*\*\*

Douceur et amertume

\*\*\*

Dessert au choix

\*\*\*

Mignardises



# LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

## Menu Plaisir 95 €

Mises en bouche

\*\*\*

Foie gras de canard,  
Mangue, passion et pain d'épices

Ou

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

\*\*\*

Lotte, nori,  
Topinambour fermenté, roquette  
Supt : saké artisanal servi chaud 9 €

Ou

Volaille de pâturage de Kergo,  
Endive braisée, chinchard jaune, tsukudani

\*\*\*

Lait ribot, pamplemousse, basilic  
Meringue d'oignons de Roscoff

\*\*\*

Kouign-amann,  
Strates de pommes caramel, miso noir

Ou

Galet chocolat 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

Sorbet et fruits de saison

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

