



La carte



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 Yves Cueff pour son bar et lieu de ligne, ses coquilles Saint-Jacques, ses ormeaux...*
- *Dominique Guillerm pour ses magnifiques fruits rouges*
- *Patrice Mallégol pour ses jeunes pousses de légumes*
- *Mon ami 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*
- *Les établissements Kéraliou pour leurs délicieuses huîtres Marie Morgane au fin goût de noisettes*
- *Sten Marc, affineur passionné pour ses fromages*

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

Amitiés gourmandes.

Loïc Le Bail , chef de cuisine.

Maître Restaurateur, 1 étoile Michelin

Arrêté préfectoral du 13 Août 2009

Pour accompagner vos repas , nous vous proposons un forfait boissons au tarif de 35 € par personne composé d'une coupe de champagne et de deux verres de vins.

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Entrées

Maquereau mariné au kombu royal Chou fleur, citron vert, vinaigrette d'encornet grillé	32 €
Noix de Saint-Jacques poêlées Crème de topinambour, citron caviar, pomme granny	34 €
Foie gras de canard Mangue et pain d'épices	35 €
Œuf coulant, vieux parmesan Mignon de porc fumé, oignons de Roscoff	24 €
Salade d'asperges Vinaigrette d'herbes fraîches, parmesan	29 €
Langoustines, fèves, verveine Emulsion d'oignons de Roscoff	36 €
6 huîtres creuses Marie Morgane affinées, maison Keraliou	26 €

Plats

Lieu de ligne, beurre baratte Oignon de Roscoff, lait ribot de la ferme de Restedern, jeunes pousses	38 €
Bar grillé Artichaut poivrade, estragon, far noir	46 €
Sole épaisse, fèves, gros lait acidulé Blé noir, vinaigrette d'herbes	46 €
Côte de veau épaisse, jus iodé Légumes du jardin, Morilles	39 €
Cochon de lait, échalotes au cidre, bulot Reinette, pamplemousse	36 €
Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services	80 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Fromages & Desserts

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

Faisselle de la ferme de Restedern

Miel de bourdaine de la Miellerie de Plouescat ou herbes fraîches ou nature 9 €

Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc 16 €

Kouign-amann

Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin 16 €

Chocolat au poivre Timut

Glace tonka 16 €

Battu du Léon, Ananas et Lambig

Crème Glacée Pinacolada 16 €

Crème caramel, fleur de sel et coriandre

Sorbet pomme verte 16 €

Sablé breton, fraises gariguettes

citronnelle, lait ribot glacé 16 €

Fraises gariguettes

crème glacée persil wakamé 16 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

105 €

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques poêlées
Crème de topinambour, citron caviar, pomme granny
ou

Foie gras de canard
Mangue et pain d'épices

Langoustines, févettes, verveine
Émulsion d'oignon de Roscoff

Bar grillé

Artichaut poivrade, estragon, far noir
ou

Carré d'agneau
Câpres, thym grillé, pommes nouvelles
ou

Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services (supplément 29 €)

Fraises gariguettes
crème glacée persil wakamé
ou

Chocolat au poivre timut
Glace tonka

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Tentation

74 €

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques poêlées
Crème de topinambour, citron caviar, pomme granny

ou

Foie gras de canard
Mangue et pain d'épices

Sole épaisse, févettes, gros lait acidulé
blé noir, vinaigrette d'herbes

ou

Côte de veau épaisse, jus iodé
Légumes du jardin, morilles

ou

Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services (supplément 29 €)

Assiette de fromages bretons fermiers de Sten Marc

ou

Sablé breton, fraises gariguettes
citronnelle, lait ribot glacé

ou

Chocolat au poivre timut
Glace tonka

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir

59 €

Mise en bouche

Oeuf coulant, vieux parmesan

Mignon de porc fumé, oignons de Roscoff

ou

Maquereau mariné au kombu royal

Chou fleur, citron vert, vinaigrette d'encornet grillé

Lieu de ligne, beurre baratte

Oignon de Roscoff, lait ribot de la ferme de Restedern, jeunes pousses

ou

Cochon de lait, échalotes au cidre, bulot

Reinette, pamplemousse

Kouign-amann

Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

ou

Crème caramel, fleur de sel et coriandre

Sorbet pomme verte

ou

Assiette de fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Découverte Gustative

Pour les plus jeunes jusqu'à 10 ans

3 plats 22 € / Plat + Dessert 16 €

Oeuf coulant

ou

Saumon confit

Lieu de ligne

ou

Quasi de veau

Crème caramel

ou

Kouign-amann

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises