

*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 pour les crustacés, poissons de roche,*
- *Patrice Mallégol pour ses jeunes pousses de légumes*
- *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*
- *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.***



RELAIS &  
CHATEAUX



## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES ENTREES

Tourteau de Roscoff Topinambour, calamondin, jus crémé au lait de coco	38 €
Noix de Saint-Jacques de la rade de Brest Panais, yuzu, émulsion de coquillages	38 €
Foie gras de canard Mangue passion et pain d'épices	38 €
Maquereau mariné fumé Chou-fleur pamplemousse, jus perlé daïkon framboise	36 €

### L'OCEAN

Lotte, nori Topinambour fermenté, roquette	54 €
Saint Pierre, gyosa végétale Chou-fleur, limequat, gros lait	62 €

### LA TERRE

Côte de veau épaisse Civet de bigorneau, kombu royal, hibiscus	56 €
Volaille fermière de kergo Endive braisée, tsukudani, oignons de Roscoff	54 €

## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES FROMAGES AFFINES

Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc 19 €

### LES DESSERTS

Kouign-amann 18 €  
Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

Galet chocolat Madagascar 18 €  
Dulse, passion, tonka

Vacherin iodé yuzu roquette 18 €

Ananas rôti, épices douces, crème légère 18 €  
Livèche glacée

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

Topinambour, calamondin, jus crémé au lait de coco

Ou

Noix de Saint-Jacques de la rade de Brest

Panais yuzu, émulsion de coquillages

\*\*\*

Fricassée d'ormeau au plat

Beurre baratte de Sakura

\*\*\*

Saint Pierre, gyosa végétale

Chou-fleur, limequat, gros lait

Ou

Côte de veau épaisse

Civet de bigorneau, kombu royal, hibiscus

\*\*\*

Riz au lait glacé

Shio koji

\*\*\*

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, jus perlé daïkon framboise

\*\*\*

Lotte, nori

Topinambour fermenté, roquette

Ou

Volaille fermière de kergo  
Endive braisée, tsukudani, oignons de Roscoff

\*\*\*

Lait ribot pamplemousse basilic  
Meringue d'oignons de Roscoff

\*\*\*

Kouign-amann

Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

Ou

Galet chocolat Madagascar  
Dulce, 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

