



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.

Entrées

Tourteau de Roscoff Lait de coco, agrumes, croustillant tapioca	34 €
Noix de Saint-Jacques poêlées Céleri vanille, jus de coques, passion	34 €
Araignée de mer, salmis de pigeonneau Chouchenn et Hibiscus	45 €
Foie gras de canard Mangue et pain d'épices	35 €
Asperges blanches de la Torche, vinaigrette d'herbes Vieux parmesan	29 €
Langoustines, œuf crémeux Émulsion d'oignons de Roscoff	36 €
6 huîtres creuses Marie Morgane affinées, Huître glacée, nori	28 €

Plats

Lieu jaune, cresson gingembre Nori, far noir, condiments	39 €
Barbue, fèves, groseille Tartare de pieds de couteaux	46 €
Ormeaux, beurre moussoux Kumquat, dulse, pommes nouvelles	58 €
Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services	85 €
Saint Pierre Artichaut poivrade, Chutney dulse framboise	46 €
Canette rôtie, navet, datte vinaigrée, carvi Kombu confit	39 €
Cochon de lait, crème de petits pois, ravigote de bulot Granny pamplemousse	38 €
Carré d'agneau Asperges, mandarine, jus de câpres et olives	45 €

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 18 €

Chocolat au poivre Timut

Glace tonka 18 €

Battu du Léon, Ananas et Lambig

Crème Glacée Pinacolada 18 €

Crème caramel, fleur de sel et coriandre

Sorbet pomme verte 18 €

Millefeuilles Caramel citron

Glace au caramel au beurre salé 18 €

Sablé breton, fraises gariguettes

Sorbet bouillie d'avoine 18 €

Assiette de sorbet du moment

16 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Epicurien

158 €

Mise en bouche

Araignée de mer, salmis de pigeonneau
Chouchenn et Hibiscus

Ormeaux, beurre moussoux
Kumquat, dulce, échalotes

Langoustes et ribs

Pré-dessert lait ribot et shïo-Koji

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

125 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant tapioca

Noix de Saint-Jacques poêlées

Céleri vanille, jus de coques, passion

Langoustines, œuf crémeux

Émulsion d'oignons de Roscoff

Saint Pierre

Artichaut poivrade, chutney dulse

ou

Carré d'agneau

Asperges, mandarine, jus de câpres et olives

ou

Homard bleu et ribs (pour deux personnes)

Pré-dessert lait ribot et shïo-Koji

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Tentation

85 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant tapioca

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées

Céleri vanille, jus de coques, passion

Royale de coquillages

Radis framboise, jus émulsionné au cidre

Barbue, fèves, groseille

Tartare de pieds de couteaux

ou

Canette rôtie, navet, datte vinaigrée, carvi

Kombu confit

ou

Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services (supplément 38€)

Pré-dessert lait ribot et shïo-Koji

Chocolat au poivre Timut

Glace tonka

ou

Battu du Léon, Ananas et Lambic

Crème Glacée Pinacolada

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir

65€

Mise en bouche

Royale de coquillages

Radis framboise, jus émulsionné au cidre

ou

Foie gras de canard

Mangue et pain d'épices

Lieu jaune, cresson gingembre

artichaut nori, far noir, condiments

ou

Cochon de lait, crème de petits pois, ravigote de bulot

Granny pamplemousse

Kouign-amann

Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin

ou

Crème caramel, fleur de sel et coriandre

Sorbet pomme verte

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