



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*
- *Mon ami 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*
- *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*
- *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.

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

Tourteau de Roscoff Lait de coco, agrumes, croustillant tapioca	34 €
Maquereau fumé, pissenlit Blé noir, beurre noisette yuzu	32 €
Royale de homard bleu Pralin de noix, potimarron	36 €
Crevettes bouquet tièdes de la baie Fleur de sel et condiments	29 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	35 €
Saint-Jacques Salsifis, jus de veau, crosne vinaigré	34 €
Oursin, crème de cèpes Émulsion de lard paysan, fruits de la passion	36 €
Langoustines, figues de Solliès Cerfeuil tubéreux, jus émulsionné	36 €

Plats

Lieu jaune, jus de roquette gingembre Nori, far noir, condiments	39 €
Rouget barbet, légumes racines Girolles, jus de coques	46 €
Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services	94 €
Bar Artichaut camus, cèpes, cidre fermier	52 €
Cote de veau fermier, hibiscus Ris de veau, échalotes caramélisées	42 €
Canette rôtie, figue de Solliès Far noir, piments doux	38 €
Ris de veau Champignons des bois, carotte gingembre	52 €

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

Gros lait « Laezh Goell » Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de sel	12 €
Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc	18 €
Chocolat au poivre Timut Glace tonka	18 €
Kouign-amann d'Automne Quetsche, shiso	18 €
Crème citron caramélisée, fruits rouges Persil wakamé	18 €
Kouign-amann Strate de pommes caramel, sorbet orange romarin	18 €
Dessert autour de l'artichaut	18 €
Assiette de sorbet du moment	16 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Epicurien

158 €

Mise en bouche

Oursin, crème de cèpes
Émulsion de lard paysan, fruits de la passion

Ris de veau, champignons des bois
Carotte gingembre

Royale de Homard
Pralin de noix, potimarron

Langoustes et ribs

Pré-dessert lait ribot pamplemousse basilic
Meringue d'oignon de Roscoff

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

129 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff

Lait de coco, agrumes, croustillant tapioca

Saint Jacques

Salsifis, jus de veau, crosne vinaigré

Langoustine, figues de Solliès

Cerfeuil tubéreux, jus émulsionné

Bar

Artichaut camus, cèpes, cidre fermier

ou

Ris de veau

Champignons des bois, carotte gingembre

Pré-dessert lait ribot pamplemousse basilic

Meringue d'oignon de Roscoff

Dessert au choix

Menu Tentation

89 €

Mise en bouche

Maquereau fumé, pissenlit
Blé noir, beurre noisette yuzu

Escalope de foie gras poêlé, moules de bouchot
granité de reine claudé

ou

Saint Jacques

Salsifis, jus de veau, crosne vinaigré

Rouget Barbet, légumes racines
Girolles, jus de coques

ou

Cote de veau fermier, hibiscus

Ris de veau, échalotes au cidre

ou

Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services (supplément 45€)

Pré-dessert lait ribot pamplemousse basilic
Meringue d'oignon de Roscoff

Dessert au choix

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

Autour de l'artichaut

Lieu jaune, jus de roquette gingembre

Nori, far noir, condiments

ou

Canette rôtie, figue de Solliès

Far noir, piments doux

Kouign-amann d'Automne

Quetsche, shiso

ou

Crème citron caramélisée, fruits rouges

Persil wakamé

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

Pot de crème

ou

Kouign-amann

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises