



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, rhubarbe rouge Chou fleur, citron vert, vinaigrette d'encornet grillé	32 €
Crevettes bouquet tièdes de la baie Fleur de sel et condiments	29 €
Tourteau de Roscoff Crème de Panais, raison muscat	34 €
Foie gras de canard Autour de l'artichaut	35 €
Œuf coulant, vieux parmesan Mignon de porc fumé, oignons de Roscoff	24 €
Araignée de mer, Salmis de pigeonneau Girolles clou, figue	45 €
Langoustines, févettes, verveine Emulsion d'oignons de Roscoff	36 €
6 huîtres creuses Marie Morgane affinées, maison Keraliou	26 €

Plats

Lieu de ligne, oignon de Roscoff Lait ribot de la ferme de Restedern, jeunes pousses	38 €
Turbot grillé, girolles Artichaut poivrade, estragon, far noir, porc fumé	46 €
Lotte, beurre baratte Potimarron, châtaignes	46 €
Cannette rôtie, tartare de pieds de couteaux, citron caviar Piments doux, cocos de Paimpol	39 €
Cochon de lait, échalotes au cidre, bulot Reinette, pamplemousse	36 €
Carré d'agneau en croûte Farz, tomate d'antan, sardine	45 €
Homard bleu pêché ce jour en face de l'hôtel en deux services	80 €
Langouste et ribs	85 €

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 €
Millefeuilles Caramel citron Glace au caramel au beurre salé	16 €
Crème caramel, fleur de sel et coriandre Sorbet pomme verte	16 €
Tarte friande framboise thym citron Huile d'olive vierge glacée	16 €
Figue de Soliès pochée, sablé breton à la fleur de sel Ratafia au cassis, sorbet quetsche	16 €
Assiette de sorbet du moment	14 €
Dessert autour de l'artichaut	18 €
Kouign-amann Coeur de Pigeon confite, glace vanille de Bourbon	16 €

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Crustacés

149 €

Mise en bouche

Langoustines, fèves, verveine
Émulsion d'oignon de Roscoff

Araignée de mer , Salmis de pigeonneau
Girolles clou, figue

Langouste et ribs

Pré-dessert autour du shio-koji

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs

105 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff

Crème de panais, raisin muscat

ou

Royale de Coquillages, chutney de dulse framboise

Laitue de mer, Jus émulsionné

Langoustines, févettes, verveine

Émulsion d'oignon de Roscoff

Turbot grillé, girolles

Artichaut poivrade, estragon, far noir, porc fumé

ou

Carré d'agneau en croûte

Farz, tomate d'antan, sardines

ou

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

Pré-dessert autour du shïo-Koji

Dessert au choix

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Tentation

78 €

Mise en bouche

Tourteau de Roscoff
Crème de panais, raisin muscat

ou

Foie gras de canard
Autour de l'artichaut

Lotte, beurre baratte
Potimarron, châtaignes

ou

Cannette rôtie, tartare de pieds de couteaux, citron caviar
Piments doux, cocos de Paimpol

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

Figue de Soliès pochée, sablé breton à la fleur de sel
Ratafia au cassis, sorbet quetsche

ou

Kouign-amann

Coeur de Pigeon confite, glace vanille de Bourbon

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, rhubarbe rouge

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