

## **Une Cuisine en Résonance avec le Pays Léonard**

*Garant de ce que le terroir offre de plus précieux, j'ai le plaisir de vous proposer une cuisine sincère et ancrée dans ma région, le Pays Léonard. Ici, terre et mer se rencontrent pour offrir des produits d'une richesse exceptionnelle.*

*Dans ma cuisine, chaque plat raconte une histoire, celle des hommes et des femmes qui cultivent, pêchent et récoltent avec passion. Je cherche à surprendre tout en sublimant les saveurs, en privilégiant la puissance du goût et en limitant les matières grasses et le sucre.*

*Les algues bretonnes, véritables trésors de notre littoral, seront au fil de cette carte une invitation à la découverte.*

## **Nos Partenaires de Passion**

*Ma cuisine ne serait rien sans celles et ceux qui me fournissent des produits d'exception. Je rends hommage à leur savoir-faire et à leur engagement :*

**Jeannette Saout** – Légumes de pleine terre

**Jean-Luc Seité** – Crustacés et poissons de roche

**Patrice Mallégo** – Fruits rouges

**Henri Courtois** – Algues bretonnes récoltées avec respect

**Le Moulin Sihoan de Coat-Merret** – Farines artisanales

**La ferme de Restedern** – Beurre et lait ribot

**Alexandre Riou (Ty Champi)** – Champignons

**Guillaume Salaun (Atao Bio, Sibiril)** – Asperges de pleine terre

**Julien (Ferme Kergo, Plouider)** – Volaille de pâturage

**Gireg Berder** – Huîtres de Carantec élevées au sol

**Sten Marc** – Fromages affinés avec passion

**Gilles Le Bihan** – Agrumes

**Ferme de Kergus/Maison Quéméner** – Oignon de Roscoff AOP

**Jean-Yves Cueff (Armement Fée des Îles)** – Pêche responsable

**François Caradec (Kervillerm, Douarnenez)** – Eleveur de Wagyu

*... et tant d'autres artisans du goût que je n'oublie pas.*

*Bienvenue dans mon univers culinaire, où chaque assiette est un hommage à ce terroir d'exception.*

*Amitiés gourmandes.*

**Loïc Le Bail**, chef de cuisine.



RELAIS &  
CHATEAUX



le Brittany & Spa  
HOTEL RESTAURANT SPA\*\*\*\*\*

## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques, Céleri, citron cédrat, panais, émulsion de coquillages	38 €
Foie gras de canard, Mangue passion et pain d'épices	38 €
Maquereau mariné fumé, Chou-fleur pamplemousse, daïkon vinaigré, jus perlé	36 €
Asperges de pleine terre de Sibiril, Calamondin, vieux parmesan	35 €

### L'OCÉAN

Lotte, nori, Topinambour fermenté, roquette Saké artisanal servi chaud	54 €
Saint Pierre, Chou-fleur, limequat, gros lait	62 €

### LA TERRE

Côte de veau Breizh Ouest, oignon de Roscoff, Bigorneaux, asperges vertes	56 €
Volaille de pâturage de Kergo Tarte fine navet groseille, rhubarbe, tsukudani	54 €



## LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

### LES FROMAGES AFFINÉS

Fromages bretons fermiers au lait cru de Sten Marc	19 €
Gros lait « Laezh Goell »	
Herbes fraîches, légumes du Léon à la fleur de sel	14 €

### LES DESSERTS

Kouign-amann, Strate de pommes caramel, miso noir, cidre Racines	19 €
Galet chocolat Madagascar, Dulse, passion, tonka	19 €
Ananas rôti, épices douces, crème légère, Livèche glacée	19 €
Iode, yuzu, roquette	19€
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 Dégustation 169 €

Mises en bouche

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques,  
Céleri, citron cédrat, panais, émulsion de coquillages

\*\*\*

Fricassée d'ormeau au plat,  
Lipig, épinard, kiwi

\*\*\*

Saint Pierre,  
Chou-fleur, limequat, gros lait

\*\*\*

Côte de veau Breizh Ouest, oignon de Roscoff,  
Bigorneaux, asperges vertes

\*\*\*

Iode, yuzu, roquette

\*\*\*

Galet chocolat de Madagascar,  
Dulse, passion, tonka

\*\*\*

Mignardises



# LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

## Menu Saveurs 139 €

Mises en bouche

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques,  
Céleri, citron cédrat, panais, émulsion de coquillages

\*\*\*

Fricassée d'ormeau au plat,  
Lipig, épinard, kiwi

\*\*\*

Saint Pierre,  
Chou-fleur, limequat, gros lait

\*\*\*

Douceur et amertume

\*\*\*

Dessert à la carte

\*\*\*

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, daïkon vinaigré, jus perlé

\*\*\*

Lotte, nori,  
Topinambour fermenté, roquette  
Supt : saké artisanal servi chaud 9 €

Ou

Volaille de pâturage de Kergo,  
Tarte fine navet groseille, rhubarbe, tsukudani

\*\*\*

Riz au lait,  
Shio Koji

\*\*\*

Kouign-amann,  
Strates de pommes caramel, miso noir

Ou

Iode, yuzu, roquette

\*\*\*

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

