

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

Tourteau de Roscoff, Petits pois, kiwi, émulsion de carcasse au lait de coco	38 €
Foie gras de canard, Artichaut, pomme, caramel cidre	38 €
Maquereau mariné fumé, Mirabelle, citron vert, coco de Paimpol	36 €
Langoustine, Artichaut, abricot, gavotte chouchen	38 €

L'OCÉAN

Lotte, nori, Roquette, fèves Saké artisanal servi chaud	59 €
Bar, girolles, Fleur de courgette, gros lait, tomate verte	68 €
Homard bleu en deux services	135€

LA TERRE

Côte de veau Breizh Ouest, Civet de bigorneaux, girolles, passion	56 €
Volaille de pâturage de Kergo Tarte fine melon fenouil, tsukudani	54 €
Pièce de Wagyu breton (120g), Tatin d'oignon, vinaigre de cidre, pêche	82€



RELAIS &
CHATEAUX



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

Dessert autour de l'artichaut	21€
Kouign-amann, Tomates anciennes glacées, vanille	19 €
Galet chocolat Madagascar, Dulse, passion, tonka	19 €
Framboises de Patrice, Timut, lait ribot	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



RELAIS &
CHATEAUX



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

LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Dégustation 196 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Mises en bouche

Artichaut violet,
Poutargue, ail noir

Homard bleu,
Daïkon, ratte, calamondin

Bar, girolles
Fleur de courgette, gros lait, tomate verte

Kig ha farz de langouste

Iode, yuzu, roquette

Framboises de Patrice,
Timut, lait ribot

Mignardises



LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Saveurs 142€

Mises en bouche

Tourteau de Roscoff,
Petits pois, kiwi, émulsion de carcasse au lait de coco

Langoustine,
Artichaut, abricot, gavotte chouchen

Bar, girolles,
Fleur de courgette, gros lait, tomate verte

Melon vert, saké

Dessert à la carte

Mignardises



LA CUISINE DU MOMENT DE LOÏC LE BAIL

Menu Plaisir 95 €

Mises en bouche

Foie gras de canard,
Artichaut, pomme, caramel cidre

Ou

Maquereau mariné fumé,
Mirabelle, citron vert, coco de Paimpol

Lotte, nori,

Roquette, fèves

Supt : saké artisanal servi chaud 9 €

Ou

Volaille de pâturage de Kergo,
Tarte fine melon fenouil, tsukudani

Douceur et amertume

Kouign-amann,

Tomates anciennes glacées, vanille

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

Colin

ou

Grosse saucisse de campagne

Ganache au chocolat

ou

Sorbet et fruits de saison

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

