

"UNE CUISINE CRÉATIVE, MODERNE, RAFFINÉE ET ÉLÉGANTE  
AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX DE SAISON"

*"Ma cuisine colore et sublime les meilleurs produits  
de notre région afin de régaler vos papilles"*

## Delphine Kiss

*Sous le regard expérimenté de notre chef exécutif, Jean  
François Coudert, notre cheffe Delphine Kiss reprend les  
fourneaux de La Suite.*

*Delphine a voyagé à travers la France et le monde pour  
parfaire ses connaissances et techniques afin de donner à sa  
cuisine une justesse et une délicatesse féminine affirmée,  
associée aux couleurs et aux saveurs exotiques du soleil et des  
Antilles.*

# Notre Sélection d'entrées

## La Courgette et Jambon Ibérique 15

en tartare assaisonné, stracciatella à l'huile de menche, Chiffonnade de jambon Ibérique  
 *Iberian Ham Chiffonade and zucchini in a seasoned tartare, stracciatella with mixed oil*

## Le Foie Gras 25

Médaille Mi-cuit, enrobé d'un chocolat caramel, chutney de carottes au miel et gingembre  
 *half-cooked Foie Gras, coated in caramel chocolate, carrot chutney with honey and ginger*



## Le Saumon 20

Fumé par nos soins, méli méli d'asperges au sésame, émulsion à l'ail noir  
 *Smoked Salmon, asparagus melody with sesame, black garlic emulsion*

## La Soupe de Poissons 16

Maiton, au pastis "Ty Jasse", accompagnée de sa garniture traditionnelle  
 *Homemade fish soup, "Ty Jasse" pastis, and traditional garnish*

## Le Bar 22

En gravellax, crème tranchée à l'huile de figuier, tuile au sarrazin  
 *Seboux gravellax, cream, fig oil, sarazin crackers*



## L'Esprit Végétarien 16

Mousse de Burrata, pesto basilic, billes de melon charentais, pêches rôties au miel  
 *Burrata mousse, basil pesto, Charentais melon balls, honey-roasted peaches*

## Nos Plats

### La Dorade

26

*snackée, risotto aux tomates cerises confites, crème de basilic thai*  
Sea bream snacked, risotto with candied cherry tomatoes, Thai basil cream

### Le Filet de Bœuf

35

*Breton de Quimperlé, compotée d'échalotes au vin rouge, polenta croustillante au parmesan et jus de foie gras*  
Breton Beef Fillet from Quimperlé, shallot compote with red wine, crispy polenta with parmesan and foie gras jus



### Le Poulpe

38

*Saisi au pesto, ail et coriandre, mousseline de patates douces au citron vert, pickles de choux fleur*  
Octopus roasted with pesto, garlic, and coriander, sweet potato mousseline with lime, and cauliflower pickles

### Le Saumon et ses fraises

28

*en tartare, fraises fraîches, aneth citron vert et huile d'olive, pomme grenailles roties*  
Salmon and strawberries tartare, fresh strawberries, dill, lime and olive oil, roasted new potatoes

### Le Filet Mignon

22

*en basse température, crémeux d'avocat à l'huile de noix et haricots blancs*  
Pork tenderloin cooked at low temperature, creamy avocado with walnut oil and white beans



### L'instant végétarien

20

*risotto de sarrasin et déclinaison de légumes de saison*  
 buckwheat risotto and seasonal vegetable variations

# Les Créations du Chef pâtissier



## La Fraise en 3 façons



15

Fraîches, en glace et en coulis, ganache verveine, crumble de pâlets breton

*Strawberries in 3 ways, fresh, iced, and as a coulis, with verbena ganache and Breton biscuit crumble*

## L'abricot rôti au miel



14

en verrine, amande polignac, granité au thym, espuma amaretto

*Honey-roasted apricots in a glass, Polignac almonds, thyme granita, amaretto foam*

## La Pomme façon Tatin



12

ganache au miel, gel de caramel et glace vanille

*Apple Tatin Style with Honey ganache, caramel gel and vanilla ice cream*

## La Framboise en entremet



15

ganache chocolat blanc aux baies de Timut, framboises fraîches et confites

*Raspberry Entremet, White chocolate ganache with Timut berries, fresh and candied raspberries*

## L'exotique en Minestrone



14

Pâte sucrée à l'amande, ganache coco, billes de mangue et gel passion

*Exotic Minestrone Sweet almond pastry, coconut ganache, mango balls and passion fruit gel*

# Le Fromage selon La Suite

12

Quenelle de chèvre frais à la ciboulette, éclats d'amandes grillées, pomme granny Smith et caramel au chouchou

*Fresh goat cheese quenelle with chives, toasted almond slices, Granny Smith apple and chouchou caramel*



## Menu La Suite 42€



(Option végétarienne dans ce menu)

### La Courgette et Jambon Ibérique

en tartare assaisonné, stracciatella à l'huile de menthe,  
Chiffonnade de jambon ibérique

OU

### La Soupe de Poisson

Au painis "Ty janne", accompagnée de sa garniture  
traditionnelle

---

### La Dorade enachée

risotto aux tomates cerises confites, crème de basilic thal

OU

### Le Filet Mignon

en basse température, crémeux d'avocat à l'huile de noix et  
haricots blancs

---

### La Pomme façon Tatin

ganache au miel, gel de caramel et glace vanille

OU

### L'abricot séché au miel

en verrine, amande paluaise, granité au thym, espuma amaretto



## Menu Tentation 55€

### Le Foie Gras

Médailles Mi-cuit, enrobé d'un chocolat caramel,  
chutney de carottes au miel et gingembre

OU

### Le Bar

en gravolax, crème tranchée à l'huile de figuier, raille au sarrazin

---

### Le Saumon et ses fraises

en tartare, fraises fraîches, aneth citron vert et huile d'olive,  
pomme de terre grenailles rôties

OU

### Le Filet de Bœuf

Beauf de Quimperlé, composée d'ichalotes au vin rouge, polenta  
croustillante au parmesan et jus de foie gras

---

### La Framboise en entremet

ganache chocolat blanc aux baies de Timut,  
framboises fraîches et confites

OU

### L'exotique en Minestrone

Pâte sucrée à l'amande, ganache coco,  
belles de mangue et gel passion



## *Le Coin de l'écailler*

<b>6 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>17</b>
<b>9 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>21</b>
<b>12 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>26</b>
Oyster n° 3 from Paimpol	



## *Notre formule du midi*

*Du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 24€**

**Entrée, Plat & Dessert : 29€**

**Plat du jour : 18€**



## *La Suite Kids*

**Menu enfant (<12 ans) : 15€**

*Filet de poisson ou Steak haché*

*ou*

*Parie de pommes de terre ou  
légumes de saison*

*1 boule de glace au choix*

*1 soup à Tron au choix*

*ou*

*1 jus de fruits Garantie au choix*