

“UNE CUISINE INSTINCTIVE, PRÉCISE ET PROFONDÉMENT  
RESPECTUEUSE DU PRODUIT BRETON”

*Ma cuisine s'inspire de mes racines bretonnes, simple et sincère.  
Elle puise dans nos produits, entre terre et mer,  
dans le respect des traditions avec justesse et équilibre.”*

## Jean-Marie Le Guen

*Originaire du Finistère, Jean-Marie Le Guen a grandi entre les embruns et les casseroles. Formé chez Olivier Bellin à l'Auberge des Glazicks (2 étoiles Michelin), il a construit son parcours au sein de grandes maisons : Georges Blanc (3\* à Vonnas), Patrick Jeffroy à Carantec (2\*), Ar Men Du à Névez (1\*), ou encore le Relais & Châteaux de Montreuil.*

*Chef depuis plus de dix ans, il a dirigé, entre autres, les cuisines du Gaya, restaurant de la mer signé Pierre Gagnaire à La Rochelle.*

*Sa cuisine raconte une Bretagne assumée, entre mer, terre et sincérité.  
Toujours dans le respect du goût vrai et de la noblesse du métier.*

*Aujourd'hui, Jean-Marie incarne l'âme de notre cuisine. Discret, rigoureux et fidèle à ses valeurs, il avance avec justesse et fait grandir l'équipe autour de lui.*

# Notre Sélection d'entrées

## La Courgette et Jambon Ibérique 15

en tartare assaisonné, straciatella à l'huile de anchois, chiffonnade de jambon ibérique  
*Iberian Ham chiffonnade and zucchini in a seasoned tartare, straciatella with mine oil*

## Le Foie Gras 25

Médaille mi-cuite, toasts du boulanger, anchois et gressille  
*half-cooked Foie Gras, baker's toast, anchovies and redcurrants*

## Le Saumon 20

fumé par nos soins, tartare de petits pois, gel citron  
*Smoked salmon, green peas tartare, Lemon gel*



## La Soupe de Poissons 16

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

## Le Bar 22

En gravellax, crème tranchée à l'huile de figuier, tuile au sarrasin  
*Seabass gravellax, cream, fig oil, sarrasin crackers*



## L'Esprit Végétarien 16

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

## Nos Plats

### La Dorade



26

snackée, duo d'artichauts et basilic, jus d'aubéres

*Sea bream grilled, Duo of artichokes and basil, bone juice*

### Le Filet de Bœuf



35

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

*Breton beef fillet from Quimperlé, shallots compose with red wine, crispy polenta with parmesan and foie gras juice*



### Le Poulpe



38

Saisi au pesto, ail et coriandre, riz noir et risotto de buffalo

*Octopus roasted with pesto, garlic, and coriander, black rice and buffalo ricotta*

### 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 de haricots blancs, pieds de cochon aux algues

*Pork tenderloin cooked at low temperature, creamy white beans, pig's trotters with seaweed*



### 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 soupe de fraise au vin rouge

15

fruits frais en soupe de vin, chantilly mascarpone et basilic  
fresh strawberries in red wine soup, mascarpone whipped cream and basil

### La Pêche rôtie

14

en verrine, amande polignac, sorbet abricot, espuma fromage blanc et vanille  
Roasted Peach in a glass, polignac almonds, apricot sorbet, fromage blanc and vanilla 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 coque de chocolat

15

ganache pistache, framboises fraîches et confites  
Raspberry in a chocolate shell, pistachio ganache, 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€

veg

(Option végétarienne dans ce menu)



## Menu Tentation 55€

### La Courgette et Jambon Ibérique

*en tartare assaisonné, Stracciatella à l'huile de menthe,  
chiffonnade de jambon ibérique*

OU

### La Soupe de Poisson

*Au pastis "Ty Janno", accompagnée de sa garniture  
traditionnelle*

### La Dorade

*enachée, duo d'arichants et basilic, jus d'arêtes*

OU

### Le Filet Mignon

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

### La Pomme façon Tatin

*ganache au miel, gel de caramel et glace vanille*

OU

### La pêche rôtie

*en verrine, amande polignac, sorbet abricot,  
opama fromage blanc et vanille*

### Le Foie Gras

*Médailles mi-cuit, toast de boulanger, anchois et groselle*

OU

### Le Bar

*en gratin, crème tranchée à l'huile de figuier, saïte au sarrasin*

### Le Saumon et ses fraises

*en tartare, fraises fraîches, aneth citron vert et huile d'olive,  
pommes de terre grenaille séchées*

OU

### Le Filet de Bœuf

*Breton de Quimperlé, composé d'échalotes au vin rouge,  
polenta croustillante au parmesan et jus de foie gras*

### La framboise en coque de chocolat

*ganache pistache, framboises fraîches et confites*

OU

### L'exotique en Minestrone

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



## Le Coin de l'écailler

<b>6 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>15</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 sirop à l'eau au choix

ou

1 jus de fruits Garantie au choix