



“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.*

*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
toujours sous l’œil attentif de notre chef exécutif,
Jean-François Coudert.*



Les entrées de la maison

Croustillant de tête de Veau



22

Asperges Blanches en vinaigrette, vierge aux câpres façon Gribiche

Crispy veal head, White asparagus with vinaigrette, caper dressing in a gribiche style

Le Foie Gras et Maquereau



25

médaille mi-cuit, maquereau en gelée dashi, confit d'agrumes aux algues

Semi-cooked foie gras medallion, mackerel in dashi jelly, citrus and seaweed confit



La Lieu Jaune de nos côtes



24

en gravellax, déclinaison autour de la betterave

Line-caught Pollock from our coasts Gravlax-style preparation, beetroot variations

La Soupe de Poissons



17

maison, au pastis "Ty Jaune", accompagnée de sa garniture traditionnelle

Homemade fish soup, "Ty Jaune" pastis, and traditional garnish

Assiette de la Mer



30

Une sélection de fruits de mer, travaillés et préparés par le chef

A curated selection of seafood, prepared and crafted by the chef



L'Esprit Végétarien

17

Maki de légumes de printemps, mayonnaise au curcuma frais

Vegetarian Inspiration, Spring vegetable maki, fresh turmeric mayonnaise



Les Plats du Chef

Le Cabillaud



26

fenouil rôti, bouillon émulsionné aux crevettes grises et basilic

Cod Fillet, roasted fennel, emulsified broth with brown shrimp and basil

La côte de Cochon



26

en émincé, pressé d'échalotes, crémeux de pommes de terre

Sliced pork rib, pressed shallots, creamy mashed potatoes



La Courbine en parfum de praires



32

le maigre en cuisson douce, pommes de terre nouvelles, crème de cresson aux praires

Gently cooked meagre, new potatoes, watercress and clam cream

Poisson noble de nos côtes

35

sélection du chef selon arrivage, garniture fixe

Catch of the Day from Our Coasts, Chef's selection depending on market availability, served with a fixed garnish

Le Filet de Canette



30

beurre de Langoustine, carottes fanes et son jus

Duck fillet, langoustine butter, baby carrots, natural jus



L'Instant Végétarien

22

Asperges rôties, émulsion de pomme de terre et crémeux de cresson

Roasted asparagus, potato emulsion, creamy watercress



Les créations de notre pâtissier

L'inspiration à DEUX



lait



gluten

22

éclair aux fruits du moment à partager

Inspiration for two, fruit selection éclair, designed to share

Baba Tout Chocolat



lait



gluten

14

Baba à la liqueur de cacao, crémeux chocolat

All-chocolate Baba, cocoa liqueur baba, chocolate crémeux

Délice à l'Ananas

12

déclinaison de l'ananas dans toutes ses formes

Pineapple delight, Pineapple variations in different textures

Tarte Soufflée au Chocolat caramel



lait



gluten

15

Le retour de notre tarte signature au chocolat Valrhona

Our signature Valrhona chocolate tart



Coeur de Coeur

Le dessert de Thana



lait



gluten

14

dacquoise gingembre, mousse au miel, marmelade menthe/citron, infusion Rooibos Thera

Thana's Dessert, ginger dacquoise, honey mousse, mint and lemon marmalade, Thera rooibos infusion

Le fromage selon La Suite

12

Chèvre Frais fumé et ses pommes paille



lait



gluten

Smoked fresh goat cheese, shoestring potatoes



La sélection de l'écailler



Crustacés mollusques

6 huîtres creuses n°3 de Paimpol	15
9 huîtres creuses n°3 de Paimpol	21
12 huîtres creuses n°3 de Paimpol	26

Oyster n° 3 from Paimpol



Assiette de La Mer

Fruits de mer travaillés et préparés par le chef

30

Plateau de fruits de mer

Pour une personne Sur commande j-2

69

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

et

Purée de pommes de terre ou

légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop à l'eau ou jus de fruits Granini au choix

Menu La Suite 42€



(Option végétarienne dans ce menu)



Menu Tentation 55€

Croustillant de tête de Veau

Asperges Blanches en vinaigrette, vierge aux câpres façon "Gribiche"

OU

La Soupe de Poisson

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

Le Cabillaud

fenouil rôti, bouillon émulsionné aux crevettes grises et basilic

OU

Côte de Cochon

en émincé, pressé d'échalotes, crémeux de pommes de terre

Baba Tout Chocolat

Baba à la liqueur de cacao, crémeux chocolat

OU

Délice à l'Ananas

déclinaison de l'ananas dans toutes ses formes

Le Foie Gras et Maquereau

*médailillon mi-cuit, maquereau en gelée dashi,
confit d'agrumes aux algues*

OU

La Lieu Jaune de nos côtes

en gravelax, déclinaisons de la betterave

Le Filet de Canette

beurre de Langoustine, carottes fanes et son jus

OU

La Courbine en parfum de praires

*Maigre en cuisson douce, pommes de terre nouvelles,
crème de cresson aux praires*

Tarte Soufflée au Chocolat caramel

Le retour de notre tarte signature au chocolat Valrhona

OU

Le dessert de Thana

*Dacquoise gingembre, mousse au miel, Gelée menthe/citron,
infusion Rooibos Thera*