

**NOËL À TABLE AVEC ROMAIN LE CORDROCH :**

\*\*\*

**LOCAL, DURABLE ET INOUBLIABLE AVEC BVAÑ,  
RESTAURANT & TRAITEUR 3 MACARONS ÉCOTABLE À VANNES**

Bvañ

Restaurant vivant

**EN APÉRITIF :**

Le pot de 150 g de houmous de courge des jardins de Betty, parfumé aux graines à rouscir (accompagné de ses blinis de blé noir) ..... 12 € / pièce  
Le pot de 150 g de tarama aux algues de Lucie (accompagné de ses blinis de blé noir) .. 15 €  
Les 4 pièces de samossas de galette de blé noir, garnies d'un ragout d'artichauts truffés 12 €  
Les 3 pièces de Pain de fromage « souvenir de voyage au Brésil » à la Tomme de Baden ..... 6 €

\*\*\*

**EN ENTRÉE :**

Le Gravlax de bar aux 5 baies et crème de Raifort ..... 16 €  
Carpaccio de St-Jacques de Saint-Malo à l'huile de macis, crème de chou-fleur et citron caviar. 16 €  
Le vol au vent d'escargots de Plumelin, béchamel de ciboulaïl et ses petits légumes de saison. 14 €  
Capuccino de topinambours blanc à la vanille bretonne ..... 14 €

\*\*\*

**EN PLAT :**

Les Queues de langoustine snackées au beurre de macerons, le poivre des marais, gratin de christophines safrané et crème de crustacés au curry mangue ..... 28 €  
Lasagne de pétoncles noires à l'estragon, épinards sauvages, caviar de hareng et crème de barde parfumé au Champagne ..... 27 €  
L'ormeau de Molène rôti au beurre noisette / lentilles caviar de la ferme de Trévero et sabayon au cacao ..... 29 €  
Risotto de champignons de la cueillette de Bruno, coulis de cresson monté à l'huile de pistache ..... 21 €

\*\*\*

**FROMAGE :**

Le Badenois, fromage crémeux de la fromagerie de la mer à Baden, garnie de mascarpone à la truffe noire. Confiture de figue au poivre sauvage ..... 11 €

\*\*\*

**EN DESSERT :**

Bûche roulée à la noisette de Guilliers, notes de sapin et marmelade de kakis  
Pour 4 personnes ..... 32 €  
Pour 6 personnes ..... 46 €

\*\*\*

**CHAMPAGNE :**

Champagne Brut Premier Cru Réserve Arnaud Beaufort & Fils ..... 42 €  
Champagne Brut Rosé Arnaud Beaufort & Fils ..... 53 €

COMMANDE\* À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE  
DIRECTEMENT AUPRÈS DU RESTAURANT

PAR MAIL : [restaurantbvan@gmail.com](mailto:restaurantbvan@gmail.com)  
PAR TÉLÉPHONE : 02 97 67 98 30

**BVAÑ**  
6 rue Alexandre Le Pontois - 56000 Vannes



# Romain Le Cordroch

## Un chef, paysan marin, engagé.

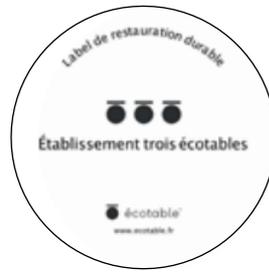
Romain Le Cordroch, chef breton globe-trotter, ouvre son restaurant Bvañ à Vannes en août 2022, après 15 ans à parcourir le monde et multiplier les expériences dans les plus beaux établissements gastronomiques.

Le chef fait rimer gastronomie et écologie : circuit court, hyper local et bio, réduction et tri des déchets...

Il obtient 3 macarons Écotables, label de qualité durable, pour une démarche écologique.

## Un chef explorateur de saveurs, de textures... du monde.

La Bretagne, si riche, est sa source d'inspiration mais ses voyages en ont fait un chef curieux, ouvert à d'autres saveurs, d'autres cultures, d'autres textures...



## Une cuisine ultra végétale et saine

Dans chaque plat, priorité au légume sous toutes ses formes. Protéines animales ou végétales sont présentes pour accompagner le légume.

Une cuisine délicate, colorée, ouverte au monde : elle sublime et associe avec justesse et gourmandise les produits du terroir breton et des terroirs du monde comme les poivres, les baies, le tofu...

## Bvañ, la gastronomie vivante et durable à Vannes

Romain et sa femme Cyrielle ont créé un lieu « gastronomique cool et engagé », ouvert au monde.

Face aux remparts de Vannes, une salle de trente couverts aux teintes chaudes et naturelles fait écho à l'amour du chef pour la nature.

Une carte « variable », comme le temps en Bretagne, s'adapte à l'humeur du chef et celle de la nature : la seule boussole, tout utiliser, ne rien gaspiller. Elle est une invitation au voyage...



### Tagète

Disponible uniquement le midi

Entrée / plat / dessert - 38 €

\*\*\*

### Cosmos

Disponible au déjeuner et dîner

Service en 5 temps - 65 €

\*\*\*

### Livèche

Disponible au dîner uniquement

Service en 7 temps - 79 €

\*\*\*



**BVAÑ, LE RESTAURANT DU « VIVANT » & DE LA « NATURE »**

---

Bvañ

Restaurant vivant



### **INFOS PRATIQUE**

6 rue Alexandre Le Pontois - 56000 Vannes

Infos & réservation : 02 97 67 98 30

[restaurantbvan@orange.fr](mailto:restaurantbvan@orange.fr)

#### **Horaires et jours d'ouverture :**

Nouveaux horaires à partir du 1<sup>er</sup> novembre :

*Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir*

*Fermé dimanche et lundi*

Traiteur engagé pour les réceptions privées et professionnelles.

---