

BVAÑ MET LE CAP AVEC UN MENU SPÉCIAL POUR LA SEMAINE DU GOLFE

15-21 MAI
2023

Menu 100 % local
100 % pêche durable
100 % anti gaspillage

Romain Le Cordroch, chef engagé pour une gastronomie éco-responsable, associe son talent culinaire à cet événement d'envergure lui-même engagé pour la protection des océans et des milieux marins.



Chaque geste compte, y compris en cuisine où Romain Le Cordroch, au cours de son tour de monde, a pu constater combien les espèces animales et végétales étaient maltraitées, combien le gaspillage alimentaire au sein des palaces était absurde.

Dans son propre restaurant Bvañ, le chef propose une cuisine anti-gaspi, tournée vers le végétal, pour une gastronomie gourmande, saine et respectueuse de la planète.

La Semaine du Golfe, événement maritime international, fait écho à cette démarche éco-responsable.

MENU « SEMAINE DU GOLFE » :

PROPOSÉ MIDI ET SOIR DU 15 AU 21 MAI 2023 - 38 € PAR PERSONNE*

Amuse-bouche : Huître sauvage de Larmor-Baden juste pochée, échalotes au vinaigre de fraise / espuma sarrasin torréfié / Boulgour de blé noir.

Entrée : Velouté de pain brûlé / Maquereau comme un sashimi parfumé au poivre des marais, pointe de Gwell et radis noir.

Plat : Saucisse de congre, beurre blanc à l'anis marin, fricassée d'asperges de la Torche.

Dessert : Fraise charlotte du Bono, orties, laitue de mer, cube d'extraction de fraises au sirop de saké.

Mignardise : Tartelette au chanvre de la ferme de Trevero.

**10 % de remise sur présentation du badge La semaine du Golfe.*



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...

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...



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



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 »



INFOS PRATIQUE

6 rue Alexandre Le Pontois - 56000 Vannes

Infos & réservation : 02 97 67 98 30

restaurantbvan@orange.fr

Horaires et jours d'ouverture :

Lundi, mardi midi, jeudi, vendredi, samedi

Fermé mardi soir, mercredi et dimanche