

UN BISTROT ET UNE TABLE GASTRONOMIQUE AU CŒUR DU CHATEAU DOMAINE DE LOCQUÉNOLE & SPA - RELAIS & CHATEAUX

Le Chef Yann Maget

Yann Maget se distingue par son parcours d'excellence au sein des plus belles brigades étoilées, notamment aux côtés d'Éric Fréchon au Bristol, de Pierre Gagnaire au Balzac mais aussi Kei Kobayashi ou encore de Yannick Alleno...

Après avoir remporté le concours de meilleur ouvrier de France cuisine (MOF) en 2023, Yann Maget rejoint le projet du Domaine de Locguénolé. Raffinement et élégance s'imposent dans ses assiettes où les produits de cette belle région sont mis en valeur autour d'une cuisine jonglant entre tradition et audace.



L'INATTENDU - UNE BALADE GUSTATIVE ENTRE TERRE & MER

A la table de L'Inattendu, on a le plaisir de découvrir une cuisine subtile et ingénieuse, ouverte sur l'océan et le terroir breton. Si les saveurs iodées sont largement représentées, Yann Maget fait également honneur aux produits de la terre à travers une sélection pointue auprès de producteurs locaux. Il est également soucieux de proposer une carte inspirée des saisons.

Dans le même esprit, la carte des desserts d'Annabelle Lévêque, Chef Pâtissière des deux restaurants fait la part belle à une gourmandise inventive à travers de grands classiques mais également de véritables signatures. En salle, la mise en scène est orchestrée avec précision par Pauline Sebilleau, Directrice du restaurant. Les gestes et rituels rythment le service et lui confèrent une personnalité unique.





LA CARTE

Les Entrées

Encornets

Cochon / Céleri branche/ Diable

Caviar

Pommes de terre / Haddock/ Ortie

Langoustines

Agrumes/ Brocoli / Thé vert

Tomates

Algues / Burrata / Safran

L'Océan

Homard

Curry / Carottes / Gingembre

Saint-Pierre

Girolles / Amandes / Moelle

Bar

Artichauts / Coquillages / Epinards

La Terre

Pigeon

Coco de Paimpol / Aillet / Pourpier

Agneau

Aubergines / Epices/ Thym

Desserts

Poire

Miel / Cardamome

Figues

Amandes/ Cassis

Chocolat

Sarrasin / Tourbé

Les Menus

Menu Santal - 85€ : Tourteau / Encornet / Bar ou Pigeon / Poire

Menu Porcelaine - 115€ : Tomates / Encornet / Bar / Pigeon / Figues

Menu Soie - 145€ : Tomates / Langoustines / Encornet / Bar / Pigeon / Poire/ Figues



LA MAISON ALYETTE – QUAND LE BISTROT S’INVITE AU CHÂTEAU

En rez-de-jardin, ouvert sur une belle terrasse surplombant le Blavet, La Maison Alyette (nom donné en hommage à Alyette de la Sablière ancienne propriétaire du château qui, la première, a transformé Locguénolé en hôtel d’exception) est le nouveau bistrot du domaine. On y retrouve des intemporels de la cuisine française délicieusement réalisés.

ENTRÉES

- Foie gras de canard, chutney pomme ananas
- Tomates anciennes, Burrata
- Ceviche de poisson
- Soupe du moment

PLATS avec une garniture au choix

- Cabillaud, sauce vierge
- Pêche du jour
- Linguines aux coquillages
- Côtelettes d’agneau chimichurri
- Magret de canard aux épices
- Côte de veau, sauce béarnaise

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés
- Sablé breton, crème vanille, figue, framboise
- Fondant au chocolat, cœur coulant noisette
- Pêche Melba verveine
- Vacherin mûre basilic

LE SEMAINIER

Lundi : Gravlax saumon, filet mignon de cochon à la moutarde, tarte chocolat

Mardi : Emiettés de volailles aux épices, Lotte à l’armoricaine, Clafoutis aux figues

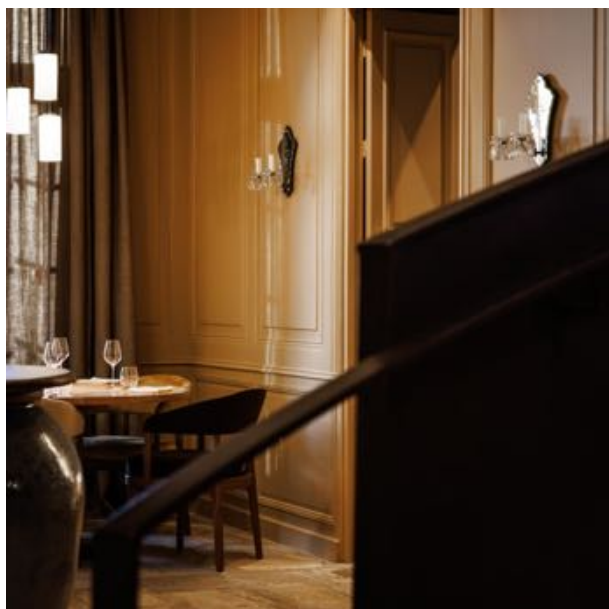
Mercredi : Ravioles de crustacés, Poitrine de cochon rôtie, Panna cotta aux mirabelles

Jeudi : Salade de pommes de terre, harengs à la dieppoise, pièces de bœuf sauce marchand de vin, Kouign amann et fruits rouges

Vendredi : Croustillant de pieds de cochons, gribiche ; Corolle de poisson, Île flottante

Samedi : Avocat crevettes, Merlu haricots blancs à la bretonne, Millefeuille vanille noix de pécan

Dimanche : Œuf mimosa sucrine grillée, poulet basquaise riz pilaf, choux vanille fruits rouges



A PROPOS DU DOMAINE DE LOGGUENOLE & SPA

A vingt minutes de Lorient, à 495 km de Paris, au cœur d'une forêt multi-centenaire, le domaine est posé sur les rives du Blavet qui, comme un serpent de mer, sillonne à travers les terres et relie la forêt à l'océan. Au gré des marées, qui font respirer la rivière, et des saisons qui colorent les arbres, le paysage est à couper le souffle et le silence de la nature envoûtant.

Autour de trois bâtisses rassemblant 44 chambres et suites figurent trois logements rares : un bateau, un ancien poulailler et un gîte version luxe. Le domaine compte également deux restaurants (dont un gastronomique), un spa, deux piscines et un tennis.

