

Bonjour,

2 NOUVELLES ÉTOILES DANS LE GOLFE DU MORBIHAN !

Révélee mardi 22 mars dernier, la liste des établissements étoilés de 2022 met en lumière deux tables incontournables du Golfe du Morbihan qui reçoivent cette année leur premier macaron. Plein feu sur les stars du jour et les chefs qui les incarnent.



La Tête en l'Air – Vannes

Ici, au cœur du quartier historique Saint-Patern de Vannes, Clément Raby sert une cuisine gastronomique raffinée où liberté rime avec créativité. Se refusant à s'enfermer dans un registre en particulier, il décline depuis 2017 un menu à l'aveugle en 2, 3, 5 ou 7 assiettes 100% « faites maison ». La démarche est simple et pourtant osée : laisser le client découvrir lui-même son plat grâce à ses sens (goût, odorat...), pour le lui annoncer une fois seulement dégusté. Il n'y a plus qu'à se laisser porter.

Menus à partir de 26 €

www.golfedumorbihan.bzh



Le Gavrinis – Baden

Se revendiquant « du terroir », le chef du Gavrinis Luca Marteddu et le maître de maison Serge Lignières travaillent une carte traditionnelle inspirée des produits locaux, tant de la mer que du terroir, au service d'une cuisine aussi surprenante qu'élégante, relevée d'épices asiatiques. Une belle sélection de vins de petits producteurs bio vient sublimer cette expérience épicurienne, à quelques encablures de la mer.

Menus à partir de 19,50 €

www.golfedumorbihan.bzh

Copyrights : La Tête en l'Air ©Olivier MARIE / Le gavrinis ©Le Gavrinis