

RESTAURANT LA
TERRASSE
DU **TER**

15 Bd Jean Monnet
56260 Larmor-Plage

DOSSIER DE PRESSE

LA TERRASSE DU TER, UNE PARENTHÈSE SAVOUREUSE AU BORD DE L'EAU

Situé au cœur de la station balnéaire de Larmor-Plage en Bretagne Sud, le restaurant **La Terrasse du Ter**, niché au sein du Best Western Plus **Hôtel Les Rives du Ter******, invite à une parenthèse raffinée et apaisante. Bordant l'étang du Ter, ce lieu d'exception offre un cadre naturel préservé où se mêlent harmonieusement art de vivre, gastronomie et convivialité. Chaque repas devient une expérience sensorielle unique, sublimée par la beauté du paysage et l'excellence des saveurs.

Sous la direction du **Chef Olivier Colin**, le restaurant La Terrasse du Ter propose une cuisine gastronomique moderne qui rend hommage aux produits locaux et marins, sublimés avec créativité. Chaque plat célèbre l'authenticité du terroir breton en mariant fraîcheur, finesse et innovation culinaire.

La carte du **Chef Olivier Colin** met à l'honneur des produits d'exception, issus d'un sourcing rigoureux auprès de producteurs locaux. Entre **tradition revisitée** et **audace créative**, les plats signatures tels que le **homard bleu rôti au beurre d'algues** ou encore **le filet de bar au fenouil sauvage** illustrent parfaitement sa philosophie : **«cuisiner, c'est avant tout respecter et magnifier ce que la nature nous offre »**.



LE CHEF OLIVIER COLIN, UN PARCOURS ÉTOILÉ

Originaire de Bretagne, Olivier Colin découvre la cuisine presque par hasard lors de sa formation en Polynésie. Rapidement, il affine son savoir-faire aux côtés de chefs renommés et se familiarise avec une clientèle internationale. Sa curiosité pour les saveurs du monde grandit alors, jusqu'à façonner sa propre identité culinaire. Son approche repose sur trois piliers : l'art des sauces, une cuisine épurée et une mise en avant du végétal. Son terroir breton y tient une place centrale, sublimé par des produits emblématiques tels que les crustacés et le sarrasin. Marqué par son passage à Tahiti, il intègre également des influences japonaises subtiles, apportant une touche d'exotisme et d'équilibre à ses créations.

Le chef Olivier Colin souhaite que sa cuisine repose sur une démarche durable et engagée. : **"Rien ne se jette, tout se transforme"**.

Pour lui, la cuisine est avant tout une expérience émotionnelle. **"Je veux que mes plats procurent bien-être, passion et sincérité. Ma cuisine est vraie, marquante, avec une identité forte."**

Inspiré par son environnement et ses rencontres, il construit ses menus à l'instinct, laissant la saisonnalité et l'inspiration guider ses créations.

Engagé, exigeant et passionné, **Olivier Colin** signe une cuisine authentique où chaque plat raconte une histoire.



UNE CUISINE GUIDÉE PAR L'INSTINCT ET L'ÉMOTION

Ses plats signatures reflètent son amour des sauces, véritable fil conducteur de sa cuisine. Chaque assiette est une harmonie de saveurs et de textures, enrichie par ses multiples influences. Guidé par l'instinct, il laisse libre cours à son inspiration : **"Une odeur, une couleur, une discussion... tout peut m'inspirer et tout ce qui m'entoure me fait penser à la cuisine."**

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE IMMERSIVE

Au-delà du goût, le Chef souhaite offrir une expérience sensorielle complète, où le visuel joue un rôle clé. Il souhaite marquer les esprits: **« Un souvenir olfactif, visuel et gustatif, c'est ce que je veux laisser à mes clients »**, confie-t-il. Attaché à l'authenticité, il reste à l'écoute des retours, ajustant sa carte au fil des saisons et des ressentis partagés par ses convives.

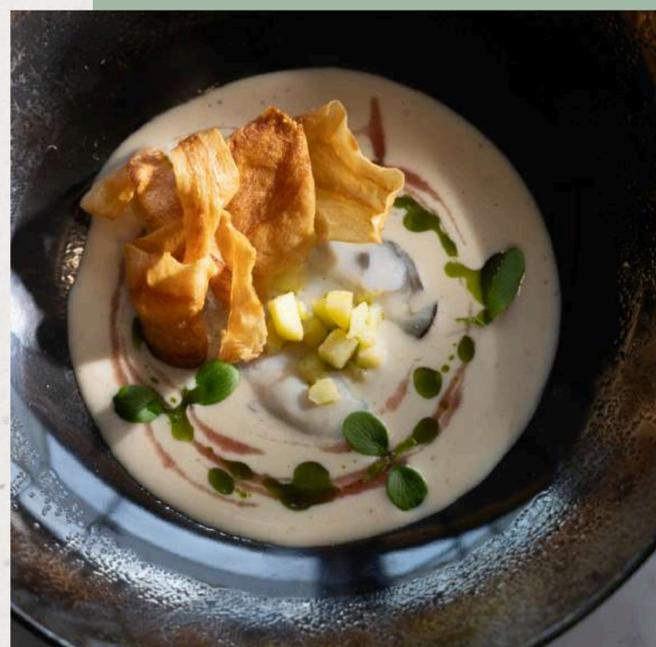
UNE CUISINE RESPONSABLE ET ENGAGÉE

Soucieux de son impact environnemental, le Chef privilégie des produits locaux et durables: **Poissons de pêche locale, volaille de Coatsavé, légumes bretons...** **«La Bretagne a tout ce qu'il faut, même des agrumes des Côtes-d'Armor et de la vanille bretonne ! »** confie-t-il. Pour lui, être chef, c'est avant tout être conscient de ce que l'on propose et **mettre en valeur les producteurs** avec lesquels il travaille.

UNE QUÊTE CONSTANTE D'ÉVOLUTION

Sa cuisine évolue avec lui, gagnant en maturité et en profondeur au fil des années. Aujourd'hui, il rêve de travailler la racine pure de **wasabi**, un produit rare et fascinant qui viendrait **enrichir son univers culinaire**.





LA CARTE

La carte de **La Terrasse du Ter** met à l'honneur les saveurs de la mer et de la terre. **Le carpaccio de homard fumé, accompagné d'une glace au homard**, offre un jeu de températures surprenant, tandis que **le foie gras au saké, yuzu et fraises gariguettes** marie douceur et acidité avec élégance. **Les huîtres chaudes pochées dans un crémeux de Taittinger** revisitent un grand classique dans une version onctueuse et raffinée.

Chaque plat est pensé pour que textures et saveurs se répondent. **Le millefeuille inversé** réinterprète le dessert traditionnel avec modernité et légèreté, tandis que les jus et sauces, omniprésents dans la cuisine du Chef, viennent magnifier chaque bouchée.

À **La Terrasse du Ter**, la carte évolue au rythme des inspirations du chef et des saisons. Une cuisine **sincère** et **audacieuse**, où chaque détail compte pour offrir aux convives un **souvenir inoubliable**.

LA TERRASSE DU TER C'EST AUSSI...

FÊTER LES OCCASIONS SPÉCIALES DANS UN CADRE D'EXCEPTION

La Terrasse du Ter propose l'organisation de réunions professionnelles, amicales ou familiales : anniversaire, baptême, départ à la retraite dans un **environnement accueillant** et sophistiqué, accompagné d'une **gastronomie fine** et de **services personnalisés**.

Le brunch signature dans l'un des salons de réception est l'occasion idéale de partager un moment unique en famille ou entre amis.

Par temps clément, la **terrasse baignée de soleil de La Terrasse du Ter** avec une **vue relaxante sur l'étang** est idéale pour prolonger l'instant jusqu'à la tombée de la nuit.



LA TERRASSE DU TER C'EST AUSSI...

Un restaurant rattaché au Best Western Plus Hôtel Les Rives du Ter****

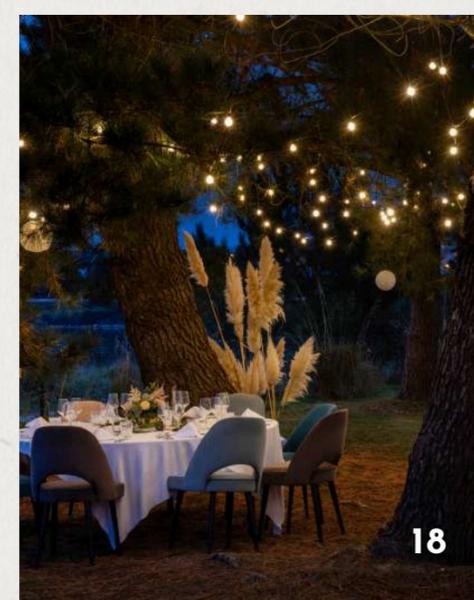
Le Best Western Plus Hôtel Les Rives du Ter**** est un établissement 4 étoiles à Larmor-Plage, en Bretagne. Il propose **58 chambres** spacieuses et lumineuses, réparties sur **3 étages**, offrant un confort optimal pour un séjour reposant face à l'étang du Ter.

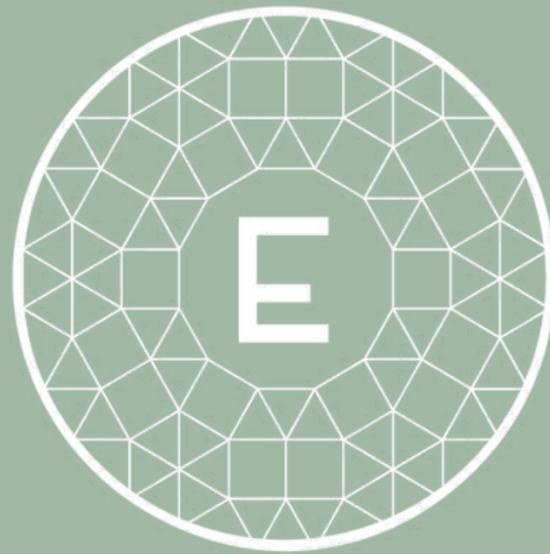
Les clients peuvent profiter d'un espace bien-être en accès libre, comprenant un sauna, un hammam, une piscine intérieure chauffée, une salle de fitness et une terrasse extérieure idéale pour se détendre sous le soleil breton. Son emplacement privilégié au bord de l'eau offre une véritable parenthèse de sérénité, parfaite pour un séjour bien-être.

L'hôtel met à disposition un parking privé et sécurisé, entièrement gratuit pour ses clients. Il est conçu pour accueillir tous types de véhicules, garantissant tranquillité et accessibilité.

L'hôtel propose aussi des tarifs corporate avantageux. Avec son cadre exceptionnel à Larmor-Plage, **Les Rives du Ter** est une adresse incontournable pour conjuguer travail et détente.







RESTAURANT LA
TERRASSE
DU **TER**

INFOS PRATIQUES

Nombre de couverts

70 couverts en salle et **40** en terrasse

Menu Déjeuner

Menu 3 plats - 26€

Menu 2 plats - 22 €

Plat seul - 17€

Prix à la carte

Entrées de 9€ à 16€

Plats de 15€ à 28€

Desserts de 9€ à 12€

15, Boulevard Jean Monnet 56260, Larmor Plage

Parking disponible sur place

Déjeuner du lundi au vendredi : 12h - 14h

Dîner du lundi au jeudi : 19h - 22h

Ouverture possible le vendredi soir et le week end selon

la demande et la disponibilité du lieu

Tél : **02 97 35 33 50**

Le Best Western Plus Hôtel Les Rives du Ter****

58 chambres

3 étages

