

Maison Loïc Bar à homard à La Baule

Maison Loïc est un bar à homard situé à La Baule, imaginé par Loïc, cuisinier de formation et passionné par les produits de qualité.

Après avoir développé pendant plusieurs années une épicerie fine tournée vers les producteurs et les saveurs du monde, il revient aujourd'hui à son premier amour : la cuisine.

Dans ce lieu convivial, le homard est travaillé à la commande, en cuisine ouverte, avec une attention particulière portée à la fraîcheur du produit et aux assaisonnements maison.

À la carte, le homard bleu se décline de différentes façons : rôti aux 23 épices – le plat signature –, accompagné de ris de veau et morilles, ou encore en version Surf & Turf dans un pain brioché, mêlant homard et steak avec une sauce secrète aux épices.



Maison Loïc propose également coquillages et produits de la mer, comme les huîtres ou les coquilles Saint-Jacques, selon l'arrivage.

Fidèle à l'esprit de l'ancienne épicerie fine, certains produits sont aussi proposés à la vente sur place : huiles d'olive de producteurs, épices, cacahuètes du Sénégal, ou encore boissons maison comme le jus de bissap préparé par la femme de Loïc.

Maison Loïc se veut avant tout une adresse gourmande et conviviale, où l'on vient découvrir le homard dans une cuisine sincère, accessible et pleine de saveurs.

Informations pratiques

Maison Loïc – Bar à homard

1 avenue du Marché, 44500 La Baule

<https://www.maisonloic.com/>