

## **L’Inattendu – La gastronomie étoilée au cœur du Morbihan au Domaine de Locguénolé & Spa**

Membre de Relais & Châteaux, le Domaine de Locguénolé & Spa déploie son élégance sur 25 hectares de parc boisé, avec un accès direct au Blavet, entre rivière et océan. Il propose 47 chambres et suites réparties dans plusieurs bâtiments historiques, deux restaurants — dont L’Inattendu, une table étoilée Michelin — ainsi qu’un spa de 300 m<sup>2</sup> signé Sothys. La rénovation, achevée en 2023, a su préserver l’âme du lieu tout en y insufflant une inspiration voyageuse, en hommage à l’histoire maritime de Lorient.

### **Quand la Bretagne se raconte dans l’assiette**

Le **Domaine de Locguénolé & Spa** incarne l’art de vivre à la française. Ce lieu hors du temps, alliance subtile de patrimoine et de modernité, abrite une table d’exception : **L’Inattendu**, restaurant gastronomique récompensé d’une étoile au Guide Michelin. Ici, la Bretagne se savoure avec élégance, authenticité et créativité.



Derrière son nom, *L’Inattendu* cache une promesse : surprendre et émerveiller. Tout est pensé comme une expérience, un voyage sensoriel qui dépasse le simple plaisir culinaire. Sous la splendide verrière du château, baignée de lumière le jour et intime le soir, l’art de la table se vit comme un rituel raffiné. La vue s’ouvre sur le parc centenaire et le bras de mer en contrebas, un décor qui répond en écho aux assiettes dressées avec minutie.



## La carte de la rentrée

### Entrées

**Encornet**, cochon, cornichons, charcutière  
**Caviar**, pommes de terre, sardines, persil  
**Langoustines**, flambées, piments, passion  
**Tomates**, algues, burrata, safran

### Océan

**Sole**, girolles, bigorneaux, persillade  
**Homard**, curry, broccolinis, basilic  
**Saint-Pierre**, courgette, lait ribot, Voatsiperifery

### Terre

**Agneau**, merguez, blé dur, harissa  
**Pigeon**, cerises, céleri branche, dragées

### Desserts

**Chocolat**, poivre Timiz, noisettes  
**Fraises**, herbes, crème crue  
**Rhubarbe**, thé, lait, fleurs

## Le terroir breton sublimé

À la tête des cuisines, le chef **Yann Maget**, Meilleur Ouvrier de France, et son équipe. Véritable jardin d'hiver contemporain, ce lieu rend hommage à l'élégance coloniale, entre arts de la table d'inspiration japonaise et cuisine créative entre terre et mer. Les menus évoluent au rythme des saisons, garantissant une fraîcheur absolue et une créativité sans cesse renouvelée.

Dans la salle, l'équipe offre un service aussi discret qu'attentif, guidant chaque convive avec justesse et élégance. La cheffe sommelière, véritable passionnée, compose des accords sur mesure parmi une cave riche et diversifiée. Quant à la cheffe pâtissière, Annabelle Lévêque, couronnée cette année du prix Passion Dessert, elle signe des créations gourmandes et raffinées qui clôturent le repas sur une note de grâce.

## L'art de recevoir à la française

Après trois années de rénovation méticuleuse, le Domaine de Locguénolé & Spa, joyau niché entre mer et forêt dans le Morbihan, vient d'obtenir la classification officielle **5 étoiles**, une reconnaissance de son excellence en matière d'accueil, de confort et de services.



Dans la foulée, le Domaine a également été sélectionné pour intégrer **TravellerMade / Serandipians**, la référence mondiale des agences de voyages ultra haut de gamme.

Et pour finir, le Domaine de Locguénolé est désormais référencé auprès de la prestigieuse collection de **Condé Nast Johansens**. Condé Nast Johansens est ainsi considéré comme une “bible” des hébergements haut de gamme, une véritable source d'inspiration pour des séjours ou des événements dans des lieux d'exception.

Cette triple reconnaissance vient consacrer le repositionnement ambitieux du Domaine, désormais pleinement inscrit dans l'univers du luxe discret et expérientiel.



## A propos

Le Domaine s'étend sur trois bâtisses : le Château, le Manoir et le Club qui abritent 44 chambres et suites, auxquelles s'ajoutent trois hébergements insolites : un bateau, un ancien poulailler et un gîte version luxe. Chaque lieu possède son âme, son atmosphère, son histoire.

- **Le Château**, bâtiment du XIXe siècle, dévoile 13 chambres uniques aux volumes surprenants et aux décors raffinés.
- **Le Manoir**, superbe édifice en granit du XVIIe siècle, propose 13 chambres à l'élégance minérale, où matières naturelles et touches contemporaines se répondent harmonieusement et **l'Orangerie**, où 7 chambres sont décorées dans l'esprit « naval chic ».
- **Le Club**, anciennes écuries reconverties, propose 11 chambres à l'esprit équestre, avec un accès direct au spa Sothys, installé en rez-de-chaussée.
- **La Maison Alyette**, le bistrot du Domaine, chaleureux et décontracté, pensé comme une table d'hôtes conviviale avec vue sur le Blavet.
- Le domaine compte également un spa Sothys (cabines de soins, piscine intérieure, hammam et sauna), une magnifique piscine extérieure, un court de tennis, des jardins magnifiques, une ménagerie, une serre aromatique, un potager...et, cerise sur le gâteau, un ponton permettant l'accès au domaine depuis la rade de Lorient...un must.