



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

C'est l'histoire d'une renaissance, celle d'un domaine prestigieux et emblématique de la Bretagne Sud qui, après trois ans de rénovation et des travaux colossaux, reprend vie sous la forme d'un écrin de luxe et de nature. Un hôtel de charme dans un lieu d'exception, une promesse de gourmandise, de sérénité, de confort et de détente. Le Chef Yann Maget, MOF, propose une cuisine d'exception au sein des deux restaurants du Domaine :

L'INATTENDU - UNE BALADE GUSTATIVE ENTRE TERRE & MER

A la table de L'Inattendu, verrière gourmande tient son nom de l'un des navires qui sillonnait la route des Indes depuis Lorient, on découvre 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. Soucieux de proposer une carte locavore inspirée des saisons.

Yann convoque aussi bien les oursins, les ormeaux ou le kari gosse breton (pour accompagner les tourteaux) que les pigeons de Saint-Barthélémy (à quelques kilomètres du château).



Ris de veau petit épautre ou homard breton curry carottes gingembre, comme oursin pâtes fenouil citron ou pamplemousse vanille meringue se transforment alors en sublime expérience des sens.

Dans le même esprit, la carte des desserts d'Annabelle Lévêque, Chef Pâtissière des deux restaurants fait la part belle à une gourmandise audacieuse à travers de grands classiques mais également de véritables signatures.



LA CARTE

Les Entrées

Boudin Noir

Seiche / Pomme/ Shiso

Oursin

Pâtes / Fenouil/ Citron

Tourteau

Romaine / Kari Gosse / Tagette

Céleri

Noisettes / Persil / Fumé

L'Océan

Homard

Curry / Carottes / Gingembre

Saint-Pierre

Choux-fleurs / Vanille / Jus d'arêtes

Saint-Jacques

Poireaux / Sarrasin / Truffe Noire

La Terre

Pigeon

Chou de Lorient / Gnocchi / Whisky

Ris de Veau

Petit Epeautre / Café / Trévis

Desserts

Pamplemousse

Vanille / Meringue

Pomme

Crème Crue / Cannelle / Vin Chaud

Chocolat

Café / Grué de Cacao

Les Menus

Menu Santal 85€ : Tourteau / Boudin Noir / St-Jacques ou Pigeon / Chocolat

Menu Porcelaine 115€ : Tourteau / Boudin Noir / St-Jacques / Pigeon / Pamplemousse

Menu Soie 145€ : Tourteau / Boudin Noir / St-Jacques / Pigeon / Pamplemousse / Chocolat



LA MAISON ALYETTE

LA MAISON ALYETTE

En rez-de-jardin, La Maison Alyette (du prénom de Madame de la Sablière ancienne propriétaire du château qui, la première, a transformé Locguénolé en hôtel d'exception) est le nouveau bistrot du domaine. Avec des classiques irréprochables et populaires – poireaux vinaigrettes, œuf parfait, maquereaux rémoulade, filet de bœuf, poitrine de cochon rôtie, bœuf bourguignon, salade de poulpe, profiteroles ou tarte au citron – délicieusement réalisés.



ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney pomme
ananas
Poireaux vinaigrette, coquillages, herbes
Tartare de saint-jacques, crème acidulée
Soupe du moment

PLATS Avec une garniture au choix

Raie façon beurre noir, câpres
Pêche du jour
Saint-Jacques rôties, ail noir
Filet de bœuf, sauce au poivre
Magret de canard aux épices
Côte de cochon façon « cordon bleu » a
partager

DESSERTS

Assiette de fromages affinés
Tarte bourdaloue à partager
Profiteroles
Tarte soufflée chocolat
Pavlova aux fruits exotiques

LE SEMAINIER

Lundi : Œuf florentine, cuisse de canard confite, île flottante

Mardi : Emiettés de canard Navarin de lotte, Tiramisu

Mercredi : Quenelle de merlan, Poitrine de cochon rôtie, purée de céleris, Mousse au chocolat

Jeudi : Croustillant de pieds de cochons, gribiche ; Corolle de poisson, Millefeuille

Vendredi : Maquereau, céleri rémoulade, Bœuf Bourguignon, Spaetzle, Baba au rhum

Samedi : Œuf Meurette, Goujonnette de poisson, Paris-Brest

Dimanche : Salade de poulpe, Volaille au cidre, Tarte citron meringuée



YANN MAGET, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, AUX COMMANDES DES DEUX RESTAURANTS

A seulement 34 ans il a déjà un parcours impressionnant où se côtoient les plus grands noms de la gastronomie : Yannick Alléno, Pierre Gagnaire, Key Kobayashi (avec qui, en tant que second il est allé conquérir une deuxième étoile), le Quince, triple étoilé de San Francisco et enfin le Bristol, comme second, où il a été consacré meilleur ouvrier de France Cuisine l'an dernier.



Côté desserts, c'est **Annabelle Lévêque**, Cheffe Pâtissière des deux restaurants qui fait la part belle à une gourmandise audacieuse à travers de grands classiques mais également de véritables signatures.

A PROPOS DU DOMAINE DE LOGUENOLE & 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.



www.domaine-locguenole.com

Contacts Presse :

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56