

TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE



2021 / 2022



PREFACE PARRAIN

La Bretagne, c'est la région qui a bercé mon enfance, tournée vers la mer et aussi vers la terre, c'est ma culture, mes racines, l'océan coule dans mes veines.

J'aime son art de vivre,

J'aime les hommes et les femmes qui la font : travailleurs, fiers et courageux.

C'est une région avec des valeurs, qui a le sens de l'essentiel et de l'hospitalité.

Amitiés bretonnantes - BZH !

Glenn Viel

TABLES & SAVEURS
BRETAGNE





Palmer & Co.
CHAMPAGNE

ÉDITO PRÉSIDENT

Le Bonheur, ce n'est pas d'avoir ce que l'on désire mais d'aimer ce que l'on a !



Ces derniers mois ont été longs pour nous tous, nous étions privés des plus grands plaisirs, ceux qui nous rassemblent et qui nous font vivre des émotions autour d'une belle table. Ce nouveau guide est une délivrance, celui de la renaissance pour nous restaurateurs évidemment mais aussi et surtout pour nos élèves, producteurs et partenaires de longue date que je tiens à remercier vivement, car sans eux, rien ne serait possible. Que deviendrait-on sans eux ?

Le restaurant est avant tout un lieu vivant, rempli de souvenirs, de parfums, de saveurs et d'émotions olfactives, avec un chef d'orchestre jouant une partition propre à sa vision du terroir qui l'entoure. La Bretagne est forte d'une identité culinaire marquée par son territoire que chacun d'entre nous s'efforce de mettre en valeur avec nos équipes de salle et de cuisine.

La richesse de notre association Tables et Saveurs de Bretagne, c'est plus de 30 ans de travail, de rencontres, d'amitiés et de partages avec une forte identité culinaire : le BONHEUR ...

Nous vous attendons !

Olivier Samson

NESPRESSO
PROFESSIONNEL

**UN SIMPLE GESTE POUR
DE DÉLICIEUSES RECETTES
À BASE DE LAIT**

12 recettes lactées, pour
chaque personnalité.

NESPRESSO MOMENTO
QUAND LA TECHNOLOGIE
RENCONTRE LE CAFÉ

nespresso.com/pro

NESPRESSO BUSINESS S.A.S. - 30000 PONT-ÉVÊQUE - FRANCE

QR code: 18 00000 000000
All scanning!

SOMMAIRE

- Destination Loire-Atlantique
p. 13 | 21
- Destination Ille-et-Vilaine
p. 25 | 35
- Destination Côtes d'Armor
p. 39 | 51
- Destination Finistère
p. 55 | 75
- Destination Morbihan
p. 79 | 95
- Destination Bretons d'ailleurs
p. 97 | 103
- Tables parrainées
p. 105 | 114
- Tables coup de coeur
p. 115 | 119
- Nos partenaires
p. 120





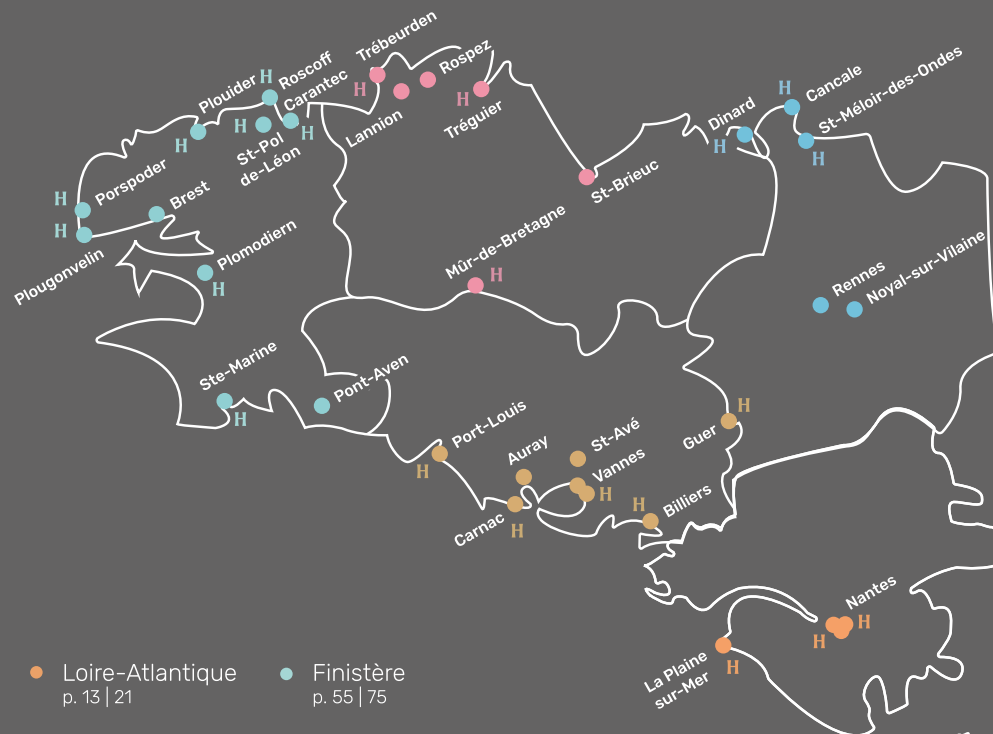

CAVIAR DE FRANCE
 Le meilleur
 du caviar français

Artisan, éleveur, producteur
 de caviar d'Aquitaine depuis 1993



CAVIAR DE FRANCE * MOULIN DE LA CASSADOTTE * 33380 BIGANOS TÉL. 05 56 82 64 42
 e-shop www.caviardefrance.com

VOYAGE GASTRONOMIQUE



● Loire-Atlantique
p. 13 | 21

● Finistère
p. 55 | 75

● Ille-et-Vilaine
p. 25 | 35

● Morbihan
p. 79 | 95

● Côtes d'Armor
p. 39 | 51

● H Restaurant + Hôtel
● Restaurant

Nos Bretons d'ailleurs
p. 97 | 103





PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne : Avril Le Philipponnat était déjà propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins de cette parcelle entrent dans la composition de Cuvée 1522. www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE BEURRE BORDIER

Esprit de Beurre

LA MAISON DU BEURRE

9, rue de l'Orme
35400 SAINT-MALO (intra muros)

LA FROMAGÉE JEAN-YVES BORDIER

6, Avenue du RP Umbricht
35400 SAINT-MALO (Courtoisville)

La Place Gourmande 6, rue de la Balue
35400 SAINT-MALO

La Criée - Marché Central
35000 RENNES

Site Curé Nantais
16, rue du Docteur Guilmin
44210 PORNIC

BISTRO AUTOUR DU BEURRE

7, rue de l'Orme
35400 SAINT-MALO (intra muros)

www.lebeurrebordier.com



masse 1884

La maison du foie gras Depuis

RUNGIS - LYON - STRASBOURG - NANTES

Spécialiste du foie gras
et de la truffe depuis 1884

Masse foie gras
et produits gastronomiques
pour les chefs



Maintenant disponible
pour les gastronomes

Foies gras triés
dans nos laboratoires

Entreprise familiale
depuis 4 générations

Producteurs engagés
et respectueux
des cycles naturels

masse
Editeur
de Goût

Editeur de Goût

Partenaire de la
diversité du Goût
dans les grandes
cuisines

Plus d'infos
ou pour commander

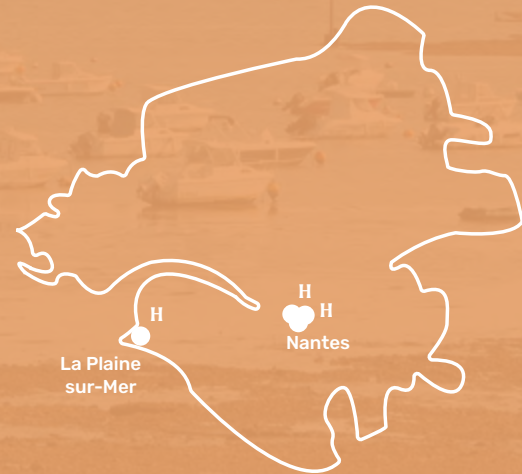
maison-masse.com

MASSE NANTES
MIN de REZE
Tél : 02 40 20 20 21
francoisrapiteau@maison-masse.com

DESTINATION LOIRE-ATLANTIQUE

Nos plus belles tables étoilées

- Anne de Bretagne
La Plaine-sur-Mer
p-14
- L'Atlantide 1874
Nantes
p-16
- Le Manoir de la Régate
Nantes
p-18
- Roza
Nantes
p-20





LOIRE-ATLANTIQUE
La Plaine-sur-Mer

Mathieu
Guibert



“ Guidé par la passion, attaché à ma terre, je suis aux commandes d’une maison qui me ressemble.

ANNE DE BRETAGNE

Chef et hôte
Mathieu Guibert



Pour le charme des yeux et des papilles

Avec une vue sur la mer, nous vous invitons à découvrir notre cuisine aux saveurs iodées, subtile et inventive. La Bretagne est un terroir riche et dynamique qui inspire des créations gourmandes et passionnées avec des produits locaux de saison. Le sel, l’or blanc que nous offre la mer en Pays de Retz, est un véritable indispensable en cuisine.

Nos petits plus

Face à la mer, balade sur le chemin côtier
Piscine chauffée et terrain de tennis
Golf et thalasso à 10 km



CONTACT

Port de la Gravette
163 boulevard de la Tara
44770 LA PLAINE-SUR-MER
Tél. 02 40 21 54 72

bienvenue@annedebretagne.com
www.annedebretagne.com

TARIFS

Menus : 45€ (le midi), 85€, 110€, 165€

Chambres : de 175€ à 530€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 3 premières semaines de janvier, 1 semaine en mars, 2 premières semaines de novembre



Jean Yves
Gueho



“ *Bien plus qu'un restaurant,
une source de bonheurs
gourmands.* ”

L'ATLANTIDE 1874

Chef et hôtes

Noémie, Nathalie et Jean-Yves Gueho

Une source de plaisir et de bonheur gourmands

La Bretagne est un terroir fertile d'artisans qui cherchent quotidiennement à tirer le meilleur de cette terre qui nous accueille. Elle est aussi riche de traditions, comme le far breton, une madeleine de Proust pour le chef. Venez vivre dans notre restaurant un moment généreux et convivial autour de plats savoureux, exécutés avec finesse.



Nos petits plus

Repas à emporter, potager
Chambres d'hôtes, terrasses et jardin vue sur Loire
Caveau de dégustation



CONTACT

Maison Guého
Restaurant L'Atlantide 1874
5 rue de l'Hermitage
(Butte Ste-Anne)
44100 NANTES
Tél. 02 40 73 23 23

restaurant@atlantide1874.fr
www.atlantide1874.fr

TARIFS

Menus : 45€ Déjeuner de l'Hermitage

Menu des Epicuriens :
75€ et 110€ + choix à la carte

Chambres : de 130€ à 150€
sans petit déjeuner

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

(Fermé les jours fériés)

Annuelles : 24-25 et 26 décembre
et les 10 premiers jours du mois de janvier



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Mathieu
Pérou



“ De la nature à l'assiette.

LE MANOIR DE LA RÉGATE

Chef et hôtes

Mathieu et Anne-Charlotte Pérou



L'art culinaire, une histoire de famille bretonne

Notre gastronomie locale nous évoque des souvenirs d'enfance. Nous partageons avec vous une cuisine créative et dans l'air du temps, à base de produits de la région. Parmi eux, vous trouverez la brème de l'Erdre, un poisson peu travaillé et que nous aimons particulièrement cuisiner. À la chair fine et délicate, on le trouve en abondance dans notre rivière.

Nos petits plus

Bords de l'Erdre, Parc de la Chanterrie
Possibilité de séminaire (15 personnes max)
Proche du stade de la Beaujoire, 15 minutes du centre ville



CONTACT

155 route de Gachet
44300 NANTES
Tél. 02 40 18 02 97

info@manoir-regate.com
www.manoirdelaregate.com

TARIFS

Menus : 35€ (midi en semaine),
65€, 75€, 95€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Jean-François
Pantaleon



“ Une cuisine alliant la tradition
à l’audace, dans le respect
du produit.

ROZA

Chef et hôte

Jean-François Pantaleon



Une richesse de produits pour une cuisine immuable

Le partage de notre culture gastronomique et la valorisation des producteurs locaux rythment nos créations. Chaque détail est pensé pour vous offrir des assiettes généreuses en goût et pleines de caractère. Une spécialité bretonne ? Le kouign-Amann. Riche en beurre, il représente bien notre esprit breton !

Nos petits plus

Terrasse

Privatisation possible



CONTACT

3 place de la Monnaie
44000 NANTES
Tél. 02 40 54 01 87

restaurantroza@hotmail.com
www.restaurantroza.com

TARIFS

Menu déjeuner :

25€ (entrée + plat ou plat + dessert)
30€ (entrée + plat + dessert)

Menu dégustation : 75€ + 35€
accords mets et vins (4 verres)

FERMETURES

Midi : L M M J V **S D**

Soir : L M M J V **S D**

Annuelles : 2 semaines en août

La fraîcheur
service compris

Instagram
Facebook
LinkedIn
YouTube

MAISON BERJAC
Depuis 1967
NANTES
MÉTROPÔLE
02 51 72 92 35

MAISON SVRO
Depuis 1999
MORBIHAN / LOIRE-ATLANTIQUE
VENDEE / CHARENTE-MARITIME
02 51 72 04 44

MAISON TG Viandes & Marée
Depuis 1983
ILLE-ET-VILAINE / MAYENNE
CÔTES D'ARMOR / MANCHE
02 99 68 01 81

lmc
le Sel *La Maison par Charteau*

Producteurs de Sel Artisanal
La Qualité pour une cuisine de passionnés

SARL LA MAISON CHARTEAU
12 Kercadoué - 44350 SAINT-MOLF
06 20 37 93 69

www.maisoncharteau.com

DOMAINE DE
TERREBRUNE
CALCAIRE DU TRIAS GRAND VIN DE PROVENCE

"Un monument de la Provence"
Olivier Poussier,
Meilleur Sommelier
du Monde

Vin biologique www.terrebrune.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

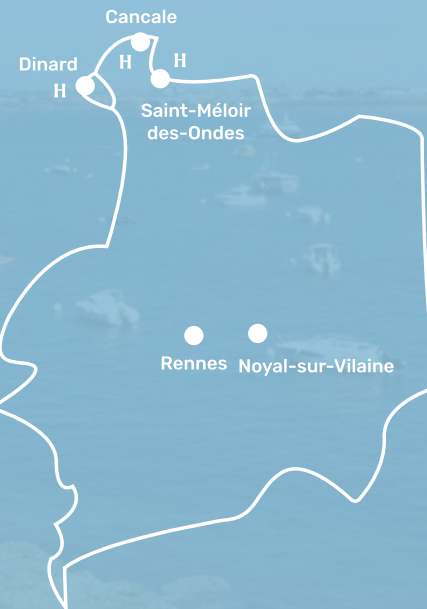


PARIS - LYON - NEW YORK - LOS ANGELES
LAS VEGAS - BRUXELLES
WWW.PETROSSIAN.FR @ @PETROSSIANPARIS

DESTINATION ILLE-ET-VILAINE

Nos plus belles tables étoilées

- Le Pont d'Acigné
Noyal-sur-Vilaine
p-26
- Holen
Rennes
p-28
- « La Gouesnière » Maison Tirel Guerin
Saint-Méloir-des-Ondes
p-30
- La Table Breizh Café
Cancale
p-32
- Le Pourquoi Pas
Dinard
p-34





ILLE-ET-VILAINE
Noyal-sur-Vilaine

Sylvain
& Guillemot



“ La saisonnalité locale comme dynamique créative, collective et durable.

LE PONT D'ACIGNÉ

Chef et hôtes

Marie-Pierre et Sylvain Guillemot



Une gastronomie liée à la générosité de son terroir

La rencontre entre un chef et ses producteurs permet la mise en valeur des richesses locales. Ces relations de confiance donnent ainsi naissance à de sublimes créations culinaires. Un plaisir simple breton pour notre chef : déguster une galette-saucisse tôt le matin sur le marché des Lices à Rennes.

Nos petits plus

Terrasses au bord de l'eau dans un écrin de verdure
Espaces modulables et privatisation
Événements, Traitere



CONTACT

8 le Pont d'Acigné
35530 NOYAL-SUR-VILAINE
Tél. 02 99 62 52 55

contact@pontdacigne.fr
www.auberge-du-pont-dacigne.com

TARIFS

Menus : de 40€ (le midi en semaine) et de 85€ à 150€

Menus en période truffe : 149€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 1 semaine à la Toussaint,
1 semaine en février, 1 semaine en août



Tugdual
Debèthune



“ *Ma cuisine est audacieuse,
j’aime faire cheminer mes hôtes
à travers mon imaginaire.* ”

HOLEN

Chef et hôte

Tugdual Debèthune



Des assiettes épurées et éthiques d’inspiration nordique

Créer au rythme des saisons est la base d’une cuisine saine et pure. Nos matières premières proviennent pour la plupart des producteurs bretons qui s’inscrivent dans une démarche écoresponsable. Le bien produire et le bien manger sont au cœur de nos préoccupations pour vous proposer un voyage culinaire empreint de sérénité.

Nos petits plus

Terrasse l’été
Bons cadeaux



CONTACT

2 rue des Carmes
35000 RENNES
Tél. 02 99 79 28 95

contact@restaurant-holen.fr
www.restaurant-holen.fr

TARIFS

Menus : 24€, 40€, 54€, 70€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 1 semaine en mai, 2 semaines en août, 2 semaines à Noël et début janvier



ILLE-ET-VILAINE
St-Méloir-des
Ondes

Jonathan
Bigaré



“ Entre fraîcheur et équilibre,
je confectionne des plats
généreux qui révèlent l'excellence
des produits locaux.

“LA GOUESNIÈRE”

MAISON TIREL GUERIN

Chef et hôtes

Jonathan Bigaré, Caroline et Yoann Jego



La sincérité et la passion pour maîtres mots

L'amour du goût et des saveurs bretonnes sont un moteur quotidien pour vous proposer une cuisine gourmande. Mélange de tradition et de créativité, notre carte révèle l'excellence des produits locaux. Les plats généreux et réalisés avec soin vous invitent à un moment d'allégresse qui met tous vos sens en éveil.

Nos petits plus

Bistrot avec terrasse, hôtel, piscine
Séminaires, repas de famille
Bons cadeaux



CONTACT

1 Le Limonay
35350 SAINT-MELOIR-DES-ONDES
Tél. 02 99 89 10 46

resa@domaine-du-limonay.com
www.domaine-du-limonay.com

TARIFS

Menus : de 45€ (midi en
semaine) et de 65 € à 115€

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M J V S D**

Annuelles : en janvier



ILLE-ET-VILAINE
Cancale

Raphaël-Fumio
Kudaka



“ Une cuisine japonaise... et d'ici.

LA TABLE BREIZH CAFÉ

Chef et hôtes

Raphaël-Fumio Kudaka, Bertrand Larcher



Le mariage des saveurs bretonnes et japonaises

Un point commun entre le Japon et la Bretagne ? L'amour des produits marins ! À notre table, les produits locaux sont sublimes par les condiments et techniques traditionnelles culinaires japonaises. Découvrez les poissons et crustacés de nos côtes comme nulle part ailleurs, riches d'un métissage gastronomique à la fois léger et gourmand.



Nos petits plus

Basé sur le port
Crêperie au rez-de-chaussée
À proximité de la Ferme Marine de Saint-Kerber
et du marché aux huîtres



CONTACT

7 quai Thomas
35260 CANCALE
Tél. 02 99 89 56 46

restaurant.cancale@breizhcafe.com
www.breizhcafe.com

TARIFS

Menus : de 28€ à 115€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Annuelles : de début janvier à mi-février



ILLE-ET-VILAINE
Dinard

Julien
Hennoté



“ On ne donne pas de plaisir
sans en prendre.

LE POURQUOI PAS

Chef et hôtes

Julien Hennoté et Sophie Bannier



Notre passion pour le terroir breton

La gastronomie bretonne est à l'image de notre belle région : pleine de relief, vivifiante et en perpétuel mouvement ! Des produits locaux comme les algues, sont un véritable fil conducteur pour une cuisine marine. Nous avons à coeur de proposer dans nos assiettes le partage et le plaisir dans une démarche responsable.

Nos petits plus

Vue mer, terrasse, vedette privée, couloir de nage, spa
Privatisation



CONTACT

17 avenue George V
35800 DINARD
Tél. 02 99 80 30 00

commercial@castelbrac.com
www.castelbrac.com

TARIFS

Menus : de 65€ à 105€

Chambres : de 315€ à 1262€
(petits-déjeuners inclus)

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Annuelles : du 3 janvier au 4 février



ÉPICERIE FINE

à portée de main

Rodolphe & Jean-Luc
BOUZAT

LA CROIX BETFER - 35120 MONT-DOL • TEL 02 99 48 38 70



Jacques AUDDO
Thomas BELLET

Spécialisés Hôtellerie / Restauration

Agents généraux exclusifs



ENTREPRISE

Partenaires des

**TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE**

28 bd Emmanuel Svob - 56100 LORIENT
Tél. 02 97 64 35 93 - Fax. 02 97 64 49 94 - ab.svob@mma.fr

N° ORIAS : 07 030 108 - www.orias.fr



*Trouvez les produits
terres & mers
près de chez vous sur*

produits-locaux.bzh



Une initiative de la Région Bretagne, opérée par l'association www.bzh

VALRHONA
 MICHONNE & TRINARDI S.p.A. (ITALIA)

Millot 74%
 GRAND CRU BIO
 PURE PLANTATION MILLOT

LE 1^{er} CHOCOLAT DE COUVERTURE BIOLOGIQUE 74% DONT LE CACAO EST ISSU D'UNE SEULE ET UNIQUE PLANTATION À MADAGASCAR : MILLOT. Ce Grand cru d'exception, consécration de 30 années de partenariat, révèle toute la puissance aromatique de son terroir : intensément acide et fruité. Il ne pouvait porter qu'un nom, celui de son origine.

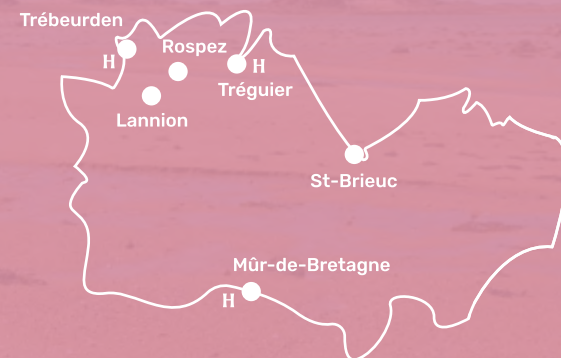
ENTREPRISE CERTIFIÉE

POUR DÉCOUVRIR MILLOT, RENDEZ-VOUS SUR VALRHONA-SELECTION.FR
 OU CONTACTEZ-NOUS AU +33(0)4 75 09 26 38

DESTINATION CÔTES-D'ARMOR

Nos plus belles tables étoilées

- **Aux Pesked**
Saint-Brieuc
p-40
- **Auberge Grand'Maison**
Mûr-de-Bretagne
p-42
- **Aigue Marine**
Tréguier
p-44
- **La Ville Blanche**
Rospez
p-46
- **Le Manoir de Lan Kerellec**
Trébeurden
p-48
- **L'Anthocyane**
Lannion
p-50





CÔTES-D'ARMOR
Saint-Brieuc

Mathieu
Aumont



“ En tout, il faut chercher la
générosité et la sincérité.
C'est le sens de ma cuisine.

AUX PESKED

Chef et hôtes

Sophie et Mathieu Aumont



Une cuisine aquatique et végétale !

Aux pesked (poissons en Breton), savourez une cuisine locavore : Coquilles St Jacques de la Baie, ormeaux sauvages, homards et poissons associés aux légumes des maraîchers et aux herbes aromatiques du jardin. Vous aurez le choix entre un accord mets et vins et la cave de Sophie parmi 350 références (Romanée Conti, Château Rayas...).

Nos petits plus

Vue sur la Vallée verdoyante du Gouet
Terrasse, jardin, salon privé, parking
Au calme, proche du centre ville et du Légué (10 mn à pied)



CONTACT

59 rue du Légué
22000 SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 33 34 65

contact@auxpesked.com
www.auxpesked.com

TARIFS

Menu du marché : 40€

Autres menus : de 58€ à 105€,
samedi soir de 78€ à 105€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : consultez le site internet



CÔTES-D'ARMOR
Mûr-de-Bretagne

*Christophe
Le Fur*



“ *Passion, amour, travail,
persévérance... Ne jamais rien
lâcher !* ”

AUBERGE GRAND'MAISON

Chef et hôtes
Mireille et Christophe Le Fur



Des artisans de la cuisine et du service

La Bretagne en bouche, c'est iodé, frais, fondant, croustillant, pétillant, Mûr à point, rond, entre terre et mer, d'Est en Ouest, du Nord au Sud. On y gagne à coup sûr ! Retrouvez bien sûr dans nos plats le beurre demi-sel, indispensable à la cuisine bretonne. Nature, aromatisé, en tartine ou à cuire, il ravit les palais depuis plus de 5 000 ans.

Nos petits plus

Lac de Guerlédan
Atelier cuis'in
Salon Paul Bocuse Privatif



CONTACT

1 rue Léon le Cerf
22530 MÛR-DE-BRETAGNE
Tél. 02 96 28 51 10
auberge-grand-maison@wanadoo.fr
www.auberge-grand-maison.com

TARIFS

Menus : 60€, 76€, 92€
Chambres : 111€
(petits déjeuners inclus)

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 1^{ère} semaine de janvier,
2 semaines sur février/mars et en octobre



CÔTES-D'ARMOR
Tréguier

*Stanislas
Laisney*



“ *Une cuisine toute en originalité
qui suscite la surprise en bouche.* ”

AIGUE MARINE

Chef et hôtes

Stanislas Laisney, Chantal et Jacques Chaumet



Le terroir breton revisité avec créativité

Chaque saison, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits de notre belle région et du Trégor. Privilégier le circuit court, c'est la garantie d'une cuisine fraîche et authentique. Nos assiettes reflètent notre passion pour la gastronomie bretonne, parsemées d'originalité et d'audace pour surprendre vos sens et votre palais.

Nos petits plus

Face au port, proche des jardins exotiques
Piscine couverte / spa
Séminaires, Wifi gratuit, bornes électriques et Tesla



CONTACT

5 rue Marcellin Berthelot
Port de Plaisance
22220 TRÉGUIER
Tél. 02 96 92 97 00

aiguemarine@aiguemarine.fr
www.aiguemarine-hotel.com

TARIFS

Menus : de 28€ à 122€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : novembre à mars



CÔTES-D'ARMOR
Rospez

*Yvann
Guglielmetti*



“ *Le plaisir de la clientèle suffit à notre bonheur !* ”

LA VILLE BLANCHE

Chef et hôtes

Yvann Guglielmetti et Maud Masse



Pour le plaisir et la curiosité de vos papilles

Notre établissement vous propose une cuisine iodée à base de produits locaux comme l'araignée de mer. Ce produit est long à travailler mais reflète la Bretagne à lui seul. La mise en avant du terroir est un style culinaire typiquement breton que vous retrouverez dans notre établissement : une cuisine iodée et savoureuse.



Nos petits plus

Proche de Perros-Guirec, Paimpol et Côte de granit rose Jardin



CONTACT

29 route de Tréguier
Lieu dit : La Ville Blanche
22300 ROSPEZ
Tél. 02 96 37 04 28

contact@la-ville-blanche.com
www.la-ville-blanche.com

TARIFS

Menus : 30€ (hors boisson, le midi en semaine d'octobre à mai, hors jours fériés et périodes de fêtes de fin d'année) et de 54€ à 90€ hors boisson

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : janvier, fin juin



CÔTES-D'ARMOR
Trébeurden

Anthony
Avoine



“ La Bretagne nous offre des produits exceptionnels et de qualité première, profitons-en !

LE MANOIR DE LAN KERELLEC

Chef et hôtes

Anthony Avoine et Pauline Daubé



Une cuisine aux saveurs régionales

La Bretagne est riche d'une grande diversité de produits de la mer et de la terre. Éleveurs, pêcheurs, maraîchers : ces passionnés nous offrent ce qu'il y a de mieux, comme les algues, encore méconnues dans l'assiette. L'éstran breton en regorge et leurs qualités organoleptiques et bénéfiques à la santé sont de beaux atouts à mettre en valeur.

Nos petits plus

Hôtel restaurant avec vue mer
À proximité : réserve naturelle des 7 îles
Salle de séminaire (25 personnes max) avec vue mer
Privatisation partielle ou totale du site possible



CONTACT

Allée Centrale de Lan Kerellec
22560 TREBEURDEN
Tél. 02 96 15 00 00

relaischateaux@lankerellec.com
www.lankerellec.com

TARIFS

Menus : de 33€ à 99€

Déjeuner : de 28€ à 33€

Chambre : de 214€ à 653€
(petit déjeuner à 22€)

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L* M* M J V S D**

(* Sauf juillet août)

Annuelles : novembre à mi mars



CÔTES-D'ARMOR
Lannion

Marc
Briand



“ De la technique, du goût...
de l'émotion.

L'ANTHO CYANE

Chef et hôtes

Marie et Marc Briand



La mise en avant de la cuisine en Bretagne

Notre établissement propose des mets raffinés à base de produits de la région. Nous veillons à les mettre en valeur, à l'image du poisson par exemple, qui offre de nombreuses possibilités en cuisine. À chaque saison, nous renouvelons notre carte pour vous proposer de nouvelles saveurs.

Nos petits plus

Proche de la Côte de Granit Rose
Salons privés, épicerie fine, cours de cuisine
Bons cadeaux



CONTACT

25 avenue Ernest Renan
22300 LANNION
Tél. 02 96 38 30 49

marc.briand22@gmail.com
www.lanthocyane.com

TARIFS

Menus : 30€ (le midi),
57€ et 80€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 15 jours en mars, 3 semaines
en octobre

ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT

WHISKY D'EXCEPTION,
WHISKY DE BRETAGNE



Distillerie Warsnhem
Route de Douzamps, 22300 Lannion - FRANCE
ARMORIK BZH

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Spécialiste du circuit court sécurisé
et partenaire quotidien

PLATE-FORME MULTIPRIS
FRUITS / LÉGUMES

PLATE-FORME MULTIPRIS
POISSONS DE LA MER

PLATE-FORME MULTIPRIS
VIANDES / CHARCUTERIE
BOC / BURGOILES
ÉPICERIE

HYGIÈNE /
ARTS DE LA TABLE

LE SAINT
02 98 84 58 20
Guipavas

TOP atlantique
02 98 84 42 84
Guipavas

ASKEL
02 98 53 01 01
Quimper

SYGIA
02 29 00 00 23
Bourg-Blanc

www.reseau-le-saint.com f/reseausaint @reseausaint in reseau-le-saint

L'EAU DE TABLE
MICROFILTRÉE

PURE ET SAIN
PLATE OU GAZEUSE
ÉCOLOGIQUE
ZÉRO PLASTIQUE
ZÉRO CARBONE
ZÉRO STOCKAGE

02 97 69 89 51
www.ioz-eau.fr

VANNES

ioz
Le retour
aux sources

À L'INCE BLEUE
conception / réalisation : 02 97 69 14 35 - photo: Clotaire Bouvier - 09/2021

Krampouz
LA CUISINE
DES FAMILLES

La même, en mieux.
Le retour au d'une gamme historique.

Robustesse + Ergonomie
Allumage + Nettoyage

Lancement janvier 2022 - www.krampouz-pro.com



Savourez
le moment présent

DU SAVOIR-FAIRE ET BEAUCOUP DE PATIENCE
POUR UN BEURRE D'EXCEPTION



Philippe NATAF,
Maître Beurrier—Maison LE GALL

DÉCOUVREZ-NOUS SUR : WWW.MAISON-LEGALL.COM

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE—WWW.MANGERBOUGER.FR

DESTINATION FINISTÈRE

Nos plus belles tables étoilées

- Restaurant Nicolas Carro | L'Hôtel de Carantec

Carantec
p-56

- Le Brittany & Spa

Roscoff
p-58

- La Pomme d'Api

Saint-Pol-de-Léon
p-60

- La Butte

Plouider
p-62

- Château de Sable

Porspoder
p-64

- Hostellerie de la Pointe St-Mathieu

Plougonvelin
p-66

- Le M

Brest
p-68

- La Maison des Glazicks

Plomodiern
p-70

- Villa Tri Men

Sainte-Marine
p-72

- Rosmadec le Moulin

Pont-Aven
p-74





FINISTÈRE
Carantec

Nicolas
Carro



“ Mon émotion passe
par ma cuisine.

RESTAURANT NICOLAS CARRO L'HÔTEL DE CARANTEC

Chef et hôtes

Nicolas Carro et Franck Jaclin



La passion et la richesse de notre terroir breton

Nous offrons à nos convives un voyage culinaire au cœur de la Bretagne. En accord avec les saisons, chaque plat révèle des saveurs authentiques, tout en finesse et en créativité. Venez vivre un moment exaltant à base de produits issus du circuit court, comme les poissons de Franck Le Ven, un pêcheur sincère et passionné.

Nos petits plus

Face à la mer
Club de voile et plongée, randonnée, séminaires
Golf à proximité



CONTACT

20 rue du Kelenn
29660 CARANTEC
Tél. 02 98 67 00 47

soisic@hotel-carantec.fr
www.hotel-carantec.fr

TARIFS

Menus : de 33€ à 115€

Chambres : de 120€ à 210€

FERMETURES

Midi : **L* M* M J V S D**

Soir : **L* M* M J V S D**

(* de la Toussaint à Pâques)



FINISTÈRE
Roscoff

Loïc
Le Bail



“ Nous vous invitons à partager un moment d'exception à la table de ce manoir du XVII^e siècle au panorama à couper le souffle.

LE BRITTANY & SPA

Chef et hôtes

Loïc Le Bail, Famille Chapalain et Jérôme Marc



Une expérience gastronomique inoubliable

Le chef met tout son talent et sa créativité en œuvre pour vous proposer un moment unique. Retrouvez le meilleur de la Bretagne dans votre assiette. Des produits d'excellence comme les algues, une ressource naturelle servie comme légume, sont mis en valeur pour représenter au mieux la gastronomie bretonne.

Nos petits plus

Etablissement vue mer
L'île de Batz à proximité



CONTACT

22, boulevard Sainte-Barbe
29680 ROSCOFF
Tél. 02 98 69 70 78

contact@hotel-brittany.com
www.hotel-brittany.com

TARIFS

Menus : de 85€ à 179€

Chambres : de 150€ à 650€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

*Annuelles : de mi-novembre
à début février*



FINISTÈRE
St-Pol-de-Léon

Jeremie
Le Calvez



“ C’est l’envie quotidienne
de progresser qui m’anime.”

LA POMME D'API

Chef et hôtes

Jeremie Le Calvez et Jessica Chelala



Une terre dynamique, riche de ses acteurs locaux

En Bretagne, on retrouve des produits de première fraîcheur ainsi qu'une identité marquée par la mer, la terre et les hommes. À travers notre cuisine, nous souhaitons vous transmettre ces valeurs. Natif de Lorient et ayant grandi au côté d'un père artisan fumeur de poissons, c'est naturellement que le chef se tourne vers l'océan et ses richesses.

Nos petits plus

Salle privée possible
Proche du bord de mer
Centre ville à deux pas de la cathédrale de St Pol



CONTACT

5 rue Saint-Yves
29250 SAINT-POL-DE-LÉON
Tél. 02 98 69 04 36

contact@lapommedapi.com
www.lapommedapi.com

TARIFS

Menus : 29€ (midi en semaine),
59€, 79€ et 119€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D*

(* sauf en juillet et août)

Annuelles : 2 semaines en novembre,
2 semaine en mars



FINISTÈRE
Plouider

Nicolas
Conraux



“ La simplicité d'une maison
de famille, comblée et entourée
de passionnés !

LA BUTTE

Chef et hôtes

Solène et Nicolas Conraux

La cuisine bretonne comme terrain d'exploration

Notre challenge : réinterpréter des plats traditionnels sans les trahir, en gardant la gourmandise. Nous proposons des mets au goût du jour, plus raisonnés et plus sains. Pour cela nous pouvons nous appuyer sur des saveurs locales comme l'échalote, qui apporte caractère et acidité, nécessaire à l'équilibre des plats.



Nos petits plus

La mer à l'horizon

Le Comptoir de La Butte : Bistrot et Épicerie fine

Spa : piscine à débordement, sauna, salle de relaxation
5 cabines de soins et salle de repos



CONTACT

12 rue de la Mer
29260 PLOUIDER
Tél. 02 98 25 40 54

info@labutte.fr
www.labutte.fr

TARIFS

Menus : 48€ (menu du jour le midi),
de 78€ à 165€ (tarifs évolutifs
durant l'année en cours)

Chambres : de 120€ à 600€

FERMETURES

La Table de la Butte
(gastronomique)

Midi / Soir : **L M M J V S D**

Le Comptoir de La Butte
(bistrot)

Midi / Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : non communiqué



FINISTÈRE
Porspoder

Anthony Hardy



“ *Respectons le produit !* ”

CHÂTEAU DE SABLE

Chef et hôtes

Anthony Hardy et Franck Jaclin



Un souffle de jeunesse sur la gastronomie bretonne

Nous souhaitons transmettre aux générations futures l'amour du beau produit, comme le lieu jaune de ligne, un poisson fin, typique du Finistère. La Bretagne est un terroir riche de producteurs passionnés qui nous permettent de proposer des associations savoureuses et audacieuses.

Nos petits plus

Vue mer

Spa/massage

Privatisation possible, séminaires, mariages



CONTACT

38 rue de l'Europe
29840 PORSPODER
Tél. 02 29 00 31 32

soisic@lechateauadesablehotel.fr
www.lechateauadesablehotel.fr

TARIFS

Menus : de 45€ (midi)
à 169€

Chambres : de 95€ à 250€

Suites / appartements :
de 150€ à 250€

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**



FINISTÈRE
Plougonvelin

*Nolwenn
Corre*



“ Une cuisine iodée et passionnée
à la pointe du Finistère. ”

HOSTELLERIE DE LA POINTE ST-MATHIEU

Chef et hôtes
Nolwenn et Tanguy Corre



Une cuisine respectueuse des goûts et de l'environnement

La gastronomie bretonne est ancrée dans un territoire riche en produits d'exceptions, façonnés au gré des vents et des marées. Chacune de nos assiettes est réalisée main dans la main avec nos producteurs locaux. En cuisine, le beurre est tout simplement notre plus bel allié : la générosité au service de la gourmandise.

Nos petits plus

Séminaires
Privatisation possible



CONTACT

7 place Saint-Tanguy
29217 PLOUGONVELIN
Tél. 02 98 89 00 19

contact@hpsm.fr
www.pointe-saint-mathieu.com

TARIFS

Menus : de 62€ à 110€

Chambres : de 99€ à 389€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : du 15 novembre au
1er décembre et du 19 janvier au 2 février



FINISTÈRE
Brest

Philippe
Le Bigot



“ *Ma cuisine est colorée,
gourmande, mélange de produits
Bretons et de saveurs tirées
de mes voyages.* ”

LE M

Chef et hôtes

Philippe Le Bigot et Bruno Diabaoui

Des accords culinaires hauts en couleurs

Vous trouverez à notre table des saveurs subtiles et harmonieuses qui mêlent la gastronomie bretonne à des inspirations exotiques. Les produits avec lesquels nous travaillons en cuisine sont essentiellement locaux tel que le beurre salé qui est à l'image de la tradition culinaire bretonne : généreux et gourmand.



Nos petits plus

Accès handicapés
Boutique en ligne, bons cadeaux
Séminaires
Salon privé, fumoir, parc paysager



CONTACT

22 rue du Commandant Drogou
29200 BREST
Tél. 02 98 47 90 00

contact@le-m.fr
www.le-m.fr

TARIFS

Menus : de 52€ à 120€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

*Annuelles : du 26 décembre au 12 janvier
et du 1er mai au 11 mai*



FINISTÈRE
Plomodiern

Olivier
Bellin



“ Une Maison, une cuisine en mutation. Ne pas oublier ses racines pour se projeter dans ce nouveau monde qui s’offre à nous.

LA MAISON DES GLAZICKS



Chef et hôte

Olivier Bellin

Un conte culinaire à la pointe du Finistère

Aux côtés de producteurs locaux, le chef met son talent en cuisine pour délivrer des créations riches en personnalité. Il donne naissance à de véritables associations terre et mer, où chaque ingrédient révèle sa puissance. Vous pourrez notamment découvrir (ou redécouvrir) les produits tripiers alliés à des saveurs marines.



Nos petits plus

Séminaires, salle privative, salon cosy
Chambres modernes et spacieuses



CONTACT

7 rue de la Plage
29550 PLOMODIERN
Tél. 02 98 81 52 32

contact@aubergedesglazick.com
www.aubergedesglazick.com

TARIFS

Menus : de 75€ à 240€

Chambres : de 240€ à 360€

FERMETURES

Midi : **L M M* J V S D**

Soir : **L M M J V S D***

(* sauf juillet, août et pendant les vacances scolaires ouverture du restaurant)

Annuelles : 2 semaines en novembre et 2 semaines en mars



FINISTÈRE
Sainte-Marine

Frédéric
Claquin



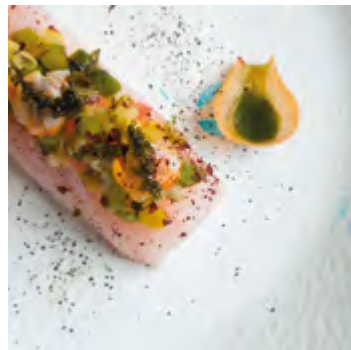
“ Une cuisine d'aujourd'hui créée sur les produits, sublimée par des épices.

VILLA TRI MEN

RESTAURANT LES TROIS ROCHERS

Chef et Hôte

Frédéric Claquin et Anne Le Morvan



Un savoureux mélange de tradition et de locavorisme

La mer offre des produits d'une telle qualité qu'il est un plaisir de les sublimer. Les algues, réelles protéines du futur, sont des délices iodés qui offrent une belle créativité en cuisine. Nous défendons ainsi une gastronomie locale pour vous délivrer des saveurs à la fois inédites et authentiques.

Nos petits plus

Le restaurant a une vue à 180° sur le bras de mer de l'Odet



CONTACT

16 rue du Phare
29120 SAINTE-MARINE (Combrit)
Tél. 02 98 51 94 94

contact@trimen.fr
www.trimen.fr

TARIFS

Menus : de 90€ à 120€

Chambres : de 120€ à 315€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S* D**

Soir : **L* M M J V S D**

(* sauf en juillet et août)

Annuelles : du 8 novembre au 26 décembre et du 4 janvier au 18 mars



FINISTÈRE
Pont-Aven

*Sébastien
Martinez*



“ *L’envie et le goût de m’exprimer
dans le terroir de mon enfance.* ”

ROSMADec LE MOULIN

Chef et hôtes

Sébastien Martinez et Cédric Bilien



Sensibilité et sincérité dans l’assiette

L’alliance de la Terre et de la Mer est indissociable dans la gastronomie bretonne. Des producteurs, pêcheurs et éleveurs passionnés rendent notre cuisine vivante : empreinte de tradition mais résolument tournée vers l’avenir. Nous mettons à l’honneur des produits d’exception du terroir breton tels que le homard de Roscoff ou la langoustine du Guilvinec.

Nos petits plus

Terrasse romantique lovée entre deux bras de l’Aven
2 minutes à pied du Musée de Pont-Aven
Privatisation partielle ou totale possible



CONTACT

Venelle de Rosmadec
29930 PONT-AVEN
Tél. 02 98 06 00 22

contact@rosmadec.com
www.rosmadec.com
www.arcollectionhotels.com

TARIFS

Menus : de 47€ à 117€

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M J V S D**

Annuelles : du 15 au 28 novembre 2021 et
du 3 au 23 janvier 2022.



LA FROMAGERIE DE KEROUZINE
Fromagerie familiale depuis 1980

VENTE AUX PROFESSIONNELLS
RÉCEPTIONS - BUFFETS

VANNES - Place du Poids Public
LORIENT - Halles de Merville
LES MARCHÉS - La Trinité-sur-Mer
Quiberon • St-Pierre-Quiberon
Carnac • Belz • Plouhinec

Emmanuelle et Olivier Régent
artisans fromagers affineurs

La Fromagerie de Kerouzine
02 97 42 64 69

DAMIENRIO
PRODUCTEUR

BRETAGNE

SUR LES
Marchés
DE LA RÉGION

damienrio.fr

LA MINE D'OR

DISTILLERIE DU PAYS DE BROCELIANDE
/ MORBIHAN - BRETAGNE /



BRÛLERIE D'ALRÉ

1971



UNE GRANDE HISTOIRE DE CAFÉS

Nantes • Vannes • Auray • Lanester • Quimper
tel: 02 97 56 31 35 • www.brulerie-dalre-shop.com

DESTINATION MORBIHAN

Nos plus belles tables étoilées

- **Avel-Vor**
Port-Louis
p-80
- **Côté Cuisine**
Carnac
p-82
- **Restaurant TerreMer**
Auray
p-84
- **Le Roscanvec**
Vannes
p-86
- **La Gourmandière**
Vannes
p-88
- **Le Pressoir**
Saint-Avé
p-90

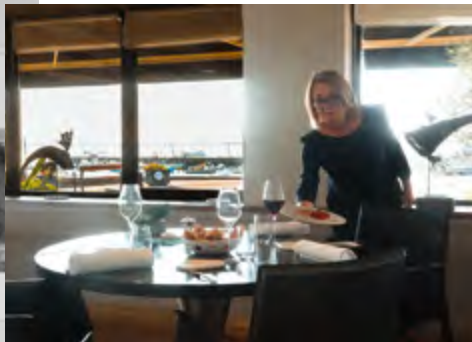


- **Maison Tiegezh**
Guer
p-92
- **Le Domaine de Rochevilaine**
Billiers
p-94



MORBIHAN
Port-Louis

Patrice
Gahinet



“ *Je puise mes forces à
la campagne et mon inspiration
près de l'océan.* ”

AVEL-VOR

Chef et hôtes

Catherine et Patrice Gahinet



À la découverte des saveurs bretonnes et de leur authenticité

Chaque jour, c'est un véritable plaisir de travailler aux côtés de nos producteurs locaux. Leurs produits sont magnifiés en cuisine afin de mettre en avant le parfait équilibre entre terroir et raffinement breton. Le homard de nos côtes en est un parfait exemple. C'est une matière première noble qui offre de multiples façons de le sublimer.

Nos petits plus

Situé sur le petit port de Locmalo
Musée : Compagnie des Indes
Séminaires



CONTACT

25 rue de Locmalo
56290 PORT-LOUIS
Tél. 02 97 82 47 59

contact@restaurant-avel-vor.com
www.restaurant-avel-vor.com

TARIFS

Menus : 38€ (midi en semaine)
et 68€ à 108€

Chambres : de 120€ à 140€
(petit déjeuner inclus)

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 2 semaines en octobre,
3 semaines en janvier et 1 semaine en juin



MORBIHAN
Carnac

Laëtitia
et Stéphane
Cosnier



“ *Le produit, la saisonnalité
ainsi que la générosité
sont des valeurs que nous
voulons partager avec nos hôtes.* ”

CÔTÉ CUISINE

Chefs et hôtes

Laëtitia et Stéphane Cosnier



Venez profitez d'un instant gourmand

Nous proposons dans notre établissement une cuisine actuelle, en accord avec son terroir et notamment ses produits marins. La carte est régulièrement renouvelée pour vous proposer des mets de saison. Nous faisons la part belle aux produits locaux comme le beurre salé, qui fait écho à notre culture culinaire.

Nos petits plus

Salle de séminaire
Station balnéaire



CONTACT

36 Zacharie le Rouzic
56340 CARNAC
Tél. 02 97 57 50 35

cotecuisine-carnac@hotmail.fr
www.cotecuisine-carnac.fr

TARIFS

Menus : 28€, 35€, 48€,
70€ et 120€

Chambres : de 69€ à 299€
+ petit déjeuner à 14€

FERMETURES

Midi : L **M** J V S D

Soir : L **M** J V S D

Annuelles : en janvier



MORBIHAN
Auray

*Anthony
Jehanno*



“ Faire de sa passion son métier,
de son métier un rêve, d'un rêve
une réalité. ”

RESTAURANT TERREMER

AU DOMAINE DE KERDRAIN

Chef et hôtes

Anne-Sophie et Anthony Jehanno



Prenez part à un voyage culinaire en Bretagne

Vous pourrez découvrir chez nous une cuisine jeune, dynamique et riche de son terroir. À l'aide de fournisseurs locaux d'exception, nous avons à cœur de sublimer les produits bretons. La noix de Saint Jacques par exemple, est un produit fin et délicat qui permet de nombreuses associations en cuisine, notamment terre-mer.

Nos petits plus

Salles privatisables
Salon privé de 4 à 9 personnes
Parking, jardin, terrasse, bar



CONTACT

20 rue Louis Billet
56400 AURAY
Tél. 02 97 56 63 60

contact@restaurant-terre-mer.fr
www.restaurant-terre-mer.fr

TARIFS

Menus : de 37€ à 95€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 1 semaine en novembre
et 15 jours à Noël



MORBIHAN
Vannes

Thierry
Seychelles



“Travailler sérieusement
sans se prendre au sérieux.

LE ROSCANVEC

Chef et hôtes

Thierry Seychelles, Sarah et Carine Kaczorowski



Des assiettes qui font rimer qualité et sincérité

Artisans, ostréiculteurs, pêcheurs, producteurs : nous nous entourons de professionnels aussi passionnés que nous par les beaux produits et le terroir breton. Ils contribuent à la qualité de nos plats pétillants et pleins de goût qui sortent de notre cuisine. Le poisson y est à l'honneur, en tant que véritable symbole de notre territoire.

Nos petits plus

Salle sur mesure :

Salle de séminaire privative pour repas d'affaires avec terrasse
Salle privative pour repas de famille avec terrasse



CONTACT

17 - 19 rue des Halles
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 15 96

roscanvec@yahoo.fr
www.Roscanvec.com
Formulaire de réservation

TARIFS

Menus : de 35€ à 105€

Chambres : 220€
et 340€ suite parentale

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

*Annuelles : dernière semaine de janvier,
dernière semaine de juin
et dernière semaine de novembre*



MORBIHAN
Vannes

Olivier
Samson



“ À la Gourmandière, l'inédit, la surprise et l'originalité vous attendent.

LA GOURMANDIÈRE

Chef et hôtes
Aurélia et Olivier Samson

Une gastronomie identitaire et de proximité

La Bretagne est une terre riche de trésors gastronomiques et d'une identité culinaire que l'on nous envie. Nous sommes fiers de cette diversité qui nous permet de nous exprimer en cuisine au travers de créations gourmandes avec nos produits locaux. Un produit breton phare : le beurre, évoquant le souvenir d'enfance des tartines au goûter accompagnées d'un carré de chocolat.



Nos petits plus

Privatisation
Repas d'anniversaire, groupes, familles, mariages



CONTACT

Rue de Poignant
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 16 13
lagourmandiere56@gmail.com
www.la-gourmandiere.fr

TARIFS

Menus :
Côté Bistr'Aurélia : 22€ + à la carte
La Table d'Olivier : de 62€ à 95€

FERMETURES

Midi : L M J V S D
Soir : L M J V S D

Annuelles : 10 jours à Pâques
et du 16 Août au 3 septembre



MORBIHAN
Saint-Avé

Vincent
David



“ Associations terre et mer
dans une cuisine gourmande
et généreuse.

LE PRESSEIR

Chef et hôtes
Katia et Vincent David



Le respect des saisons et du circuit court

Notre région est riche d'une gastronomie qui évolue en permanence grâce aux jeunes chefs bretons. Découvrez chez nous une cuisine de qualité réalisée par des passionnés. Nous sublignons des produits locaux tels que le sarrasin, qui utilisé aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, révèle un goût unique, du caractère et du croquant.

Nos petits plus

Salle privative pour séminaires et repas de famille



CONTACT

7 rue de l'Hôpital
56890 SAINT-AVÉ
Tél. 02 97 60 87 63

info@le-pressoir.fr
www.le-pressoir.fr

TARIFS

Menus : de 36€ à 110€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**



MORBIHAN
Guer

*Baptiste
Denieul*



“ *Tiegezh, une histoire de famille...* ”

MAISON TIEGEZH

Chef et hôtes

Marion et Baptiste Denieul



Une gastronomie bretonne engagée

Découvrez notre cuisine, personnelle, bienveillante envers ses clients et ses équipes. Entre tradition et innovation, nous vous proposons des mets aux saveurs authentiques. Nous veillons au respect du circuit court et de nos producteurs locaux comme la ferme des Écotones à Guer qui nous fournit un beurre salé à la couleur et au goût inégalable.



Nos petits plus

Vue jardin | À proximité de Brocéliande
Séminaires et privatisation
Bistrot mercredi, jeudi et vendredi midi
Hôtel, cave à vin et épicerie



CONTACT

7 place de la Gare
56380 GUER
Tél. 02 97 22 00 26
contact@maisonatiegezh.fr
www.maisonatiegezh.fr

TARIFS

Menus : 39€ (midi en semaine),
63€ et 93€

Chambre : de 130€ à 150€
(avec petit déjeuner inclus)

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M J V S D**

Annuelles : 11 jours début janvier,
11 jours fin juin, 11 jours fin novembre



MORBIHAN
Billiers

*Maxime
Nouail*



“ *Partager notre passion
pour un lieu, sa culture
et sa cuisine.* ”

LE DOMAINE DE ROCHEVILAINE

Chef et hôtes

Cécile et Maxime Nouail - Famille Jaquet-Nouail



Des mets composés avec sérieux et passion

Notre cuisine met en valeur le respect des produits à nul autre pareil. Travaillés et sublimes, ils dévoilent tous leurs atouts pour des créations culinaires délicates. Pour les trouver, nul besoin d'aller bien loin. Les coquillages et crustacés trouvés à nos pieds sont un trésor que la Bretagne nous offre, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Nos petits plus

Vue mer, les pieds dans l'eau
Manoirs historiques et jardins remarquables
Balnéothérapie marine



CONTACT

Pointe de Pen Lan
56190 BILLIERS
Tél. 02 97 41 61 61

domaine@domainerochevilaine.com
www.domainerochevilaine.com

TARIFS

Menus : de 45€* à 140€
(*déjeuner en semaine)

Chambres : de 200€ à 700€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

(Ouvert tous les jours)



heol an ORIENT 1672

GIN ARTISANAL PREMIUM

« Un bonheur tonique et parfumé »
Whisky Magazine

Nicolas Poirier, Artisan distillateur - Distillerie du Gorvello
Route de Pébévec - Le Gorvello - 56250 SULNIAC - Tél. : 02 97 54 04 11
www.heolanorient1672.bzh



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'agence commerciale de vignerons passionnés,
à la recherche de typicité, d'excellence
et d'humanité



GOÛT DE LUXE®

Représentants de vignerons de talents

Côtes d'Armor | Ille et Vilaine | Morbihan | Finistère

11, rue Jules Verne • 29000 Quimper • 09 82 40 20 90
contact@goutdeluxe.net • www.goutdeluxe.net

DESTINATION NOS BRETONS D'AILLEURS

Les tables bretonnes ailleurs en France

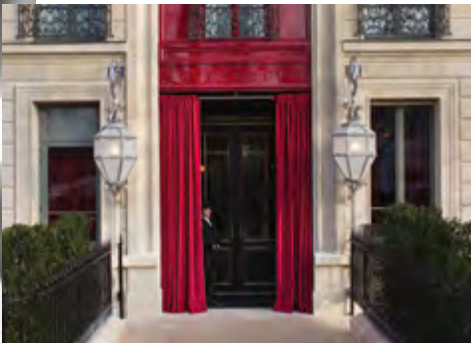
- Le Gabriel
Paris
p-98
- Hôtel Restaurant
Yoann Conte Bord du Lac
Veyrier-du-Lac
p-100
- L'Oustau de Baumanière
Les Baux-de-Provence
p-102





ÎLE-DE-FRANCE
Paris

Jérôme
Banctel



“ C’est un peu de ma Bretagne
que l’on retrouve à Paris.

LE GABRIEL

Chef et hôte
Jérôme Banctel

En quoi la Bretagne inspire votre cuisine ?

La Bretagne, c’est ma terre natale. Elle est riche de beaux produits que j’aime mettre en avant dans ma cuisine.

Nos petits plus

Restaurant La Pagode de Cos

Bar Le Gaspard

Deux terrasses et un patio

Hébergement



CONTACT

La Réserve Paris - Hotel and Spa
42 Avenue Gabriel
75008 PARIS
Tél. 01 58 36 60 50

restaurant@lareserve-paris.com
www.lareserve-paris.com

TARIFS

Menus : 75€ en 3 services
(uniquement le midi)
145€ en 5 services
195€ en 8 services

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D



HAUTE-SAVOIE
Veyrier-du-Lac

Yoann
Conte



“ *Ma cuisine est le fruit de mes expériences de vie. Je suis un enfant de l’océan, tombé amoureux d’une montagne.* ”

HÔTEL RESTAURANT YOANN CONTE BORD DU LAC

Chef et hôtes
Elodie et Yoann Conte



En quoi la Bretagne inspire votre cuisine ?

C’est en mer que j’ai découvert l’importance du travail d’équipe et de la solidarité. En cuisine, nous sommes tous encordés : c’est ensemble que nous atteindrons le sommet.

Nos petits plus

Terrasse
Accès PMR
Hébergement
Parking



CONTACT

13 Vieille Route des Pensières
74290 VEYRIER-DU-LAC
Tél. 04 50 09 97 49

contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

TARIFS

Menus : de 270€ à 310€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : du 24 janvier 2022
au 02 février 2022 inclus



BOUCHES-DU-RHÔNE
Baux-de-Provence

Glenn Viel



“ *La Bretagne compte un patrimoine gastronomique très riche qui en fait aussi sa fierté et sa renommée.* ”

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Chef et hôte

Glenn Viel et Jean-André Charial



En quoi la Bretagne inspire votre cuisine ?

Les produits qui m'animent sont tous les beaux produits et par chance en Bretagne - comme en France - il y a en beaucoup. Je pense notamment aux ormeaux qui me ramènent à mon enfance, aux cocos paimpolais qui me rappellent le temps où j'allais les ramasser dans les champs (1,70 francs le kilo !), aux œufs et au lait de la ferme de ma grand-mère.

Nos petits plus

Un cadre enchanteur au pied d'un des plus beaux villages de France, hôtel-Spa 5* Relais et Châteaux, un 2ème restaurant, coffrets cadeaux



CONTACT

Mas de Baumanière
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
Tél. 04 90 54 33 07

contact@baumaniere.com
www.baumaniere.com

TARIFS

Menus : 155€ et 240€
(hors boissons)

FERMETURES

Midi : L M M* J* V S D
Soir : L M M* J* V S D

(* de mi octobre à mi mai)
Annuelles : en janvier et février



NOS TABLES PARRAINÉES

Tables et Saveurs vous présentent ses tables parrainées !
Nos chefs ont sélectionné de jeunes talents très prometteurs et ont souhaité vous les faire découvrir... De très belles rencontres et dégustations à venir !

Olivier Samson

LOIRE ATLANTIQUE

- Restaurant Lamaccotte
Nantes
p-106

CÔTES D'ARMOR

- Le Château de Boisgelin
Pléhédél
p-107

FINISTÈRE

- Castel Ach - Lilia
Plouguerneau
p-108
- L'Embrun
Brest
p-109

MORBIHAN

- Louise
Lorient
p-110
- Sources
Lorient
p-111
- L'Auberge
Ste-Anne-D'Auray
p-112
- Iodé
Vannes
p-113
- Le Kersthéphanie
Sarzeau
p-114

RESTAURANT LAMACCOTTE

Chef et hôte
Guillaume Maccotta



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Une carte dédiée aux produits de saison
et un accueil au service du client.

Nos petits plus

Privatisation possible, en plein cœur du centre touristique
de Nantes (Cathédrale et Château),
Terrasse l'été



CONTACT

7 Rue Saint-Denis
44000 NANTES
Tél. 02 85 37 42 30

maccot@hotmail.fr
www.lamaccotte-restaurant-nantes.com

TARIFS

Menus : 19€ et 23€
(le déjeuner)
carte entre 45€ et 55€
entrée, plat, dessert

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : Les deux premières semaines
de janvier

LE CHÂTEAU DE BOISGELIN

Chef et hôtes
Marine et Mathieu Kergourlay



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Une cuisine créative, sans gluten,
sans beurre et non sans saveurs !

Nos petits plus

Séminaires, mariages, golf
Hôtel 3 étoiles



CONTACT

Restaurant-Hôtel Mathieu Kergourlay
Domaine de Boisgelin
22290 PLÉHÉDEL
Tél. 02 96 22 37 67

contact@mathieu-kergourlay.com
www.mathieu-kergourlay.com

TARIFS

Menus : de 28€, 45€ à 78€
Chambre : à partir de 85€

FERMETURES

Midi : **L M* M J V S D**
Soir : **L M* M J V S D**

(* Sauf de juillet à septembre)
Annuelles : de mi-décembre à mi-janvier



FINISTÈRE
Plouguerneau

CASTEL ACH - LILIA

Chef et hôte

David Royer et Baptiste Morize



CLUPS PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Hôtel de 15 chambres, vue sur mer, parking privé
Phare de l'île Vierge à 100m | Les Abers à perte de vue
Cuisine simple et proche de la nature

“ Amour du goût, passion pour la cuisine,
envie de vous faire plaisir.



CONTACT

Route de Kervenni
Lilia
29880 PLOUGUERNEAU
Tél. 02 98 37 16 16

info@castelach.fr
www.castelach.fr

TARIFS

Menus : de 19€ à 56€

Menu Awen : 25€ (le midi)

Menu Kavaden : 37€ (le soir)

Menu promenade dans les Abers : 56€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D



FINISTÈRE
Brest

L'EMBRUN

Chef et hôte

Guillaume Pape



CLUPS PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Accès PMR

“ La Bretagne, ça vous gagne !



CONTACT

48 rue de Lyon
29200 BREST
Tél. 02 98 43 08 52

lembrunrestaurant@gmail.com
www.lembrunrestaurant.fr

TARIFS

Menus : 45€, 65€ et 85€

Menu du marché : 30€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Annuelles : 1ère semaine de janvier,
2 semaines en mai et 2 semaines en août



MORBIHAN
Lorient

LOUISE

Chef et hôte
Julien Corderoch



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Découverte et partage,
une cuisine marine et ultra locale...”

Nos petits plus
Bons cadeaux



CONTACT

4 rue Léo le Bourgo
56100 LORIENT
Tél. 02 97 84 72 12

restaurantlouise@gmail.com
www.restaurantlouise.fr

TARIFS

Menus : de 29€ à 85€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : 03/10/2021 au 19/10/2021
16/01/2022 au 25/01/2022 - 26/06/2022
au 12/07/2022



MORBIHAN
Lorient

SOURCES

Chef et hôtes
Nicolas et Mathieu Le Tirrand



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Du produit brut, radical et sans chichi, se mettre
à la disposition de la nature, voilà notre philosophie.”

Nos petits plus
Privatisation possible
Cuisine au coeur de la salle
Bons cadeaux



CONTACT

1 Cours de la Bôve
56100 LORIENT
Tél. 02 97 78 76 25

sources@restaurant-sources.com
www.restaurant-sources.com

TARIFS

Menus : 39€, 59€ et 86€,
déjeuner 27 €

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**



MORBIHAN
St-Anne-d'Auray

L'AUBERGE

LES MAISONS GLENN ANNA

Chef et hôtes

Julien et Claire Doupeux (Famille Larvoir)



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Notre passion : Le travail bien fait,
les produits et le vin, bref... l'amour du métier.

Nos petits plus

Vente à emporter, Séminaires, Hôtel
Bons Cadeaux



CONTACT

56 Rue de Vannes
56400 SAINTE-ANNE-D'AURAY
Tél. 02 97 57 61 55

contact@auberge-sainte-anne.com
www.hotel-maison-glenn-anna-auray.com

TARIFS

Menus : de 32€ à 99€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Annuelles : du 22/10/2021 au 10/11/2021
et du 04/02/2022 au 23/02/2022



MORBIHAN
Vannes

IODÉ

Cheffe et hôte
Sophie Reigner



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Entrez dans mon univers iodé, savourez et redécouvrez
ma Bretagne, entre générosité et raffinement.

Nos petits plus

Privatisation possible
Hôtel 4 étoiles en face | À 4min des remparts à pied



CONTACT

9 rue Aristide Briand
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 76 14

restaurantiode.56@gmail.com
www.restaurant-iode-vannes.com

TARIFS

Déjeuner : 29€
Menu Iodé : 82€
Menus : à 29€, 44€, 61€, 82€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**



MORBIHAN
Sarzeau

LE KERSTÉPHANIE

Chef et hôtes

Arnaud et Manon Domette



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“ Une cuisine personnelle et végétale. ”

Nos petits plus

Dans une ancienne ferme entourée d'un parc arboré
Bons Cadeaux



CONTACT

Lieu dit : Kerstéphanie
Route de Roaliguen
56370 SARZEAU
Tél. 02 97 41 72 41

bonjour@lekerstephanie.fr
www.lekerstephanie.fr

TARIFS

Menus : de 25€ à 65€
(hors boissons)

FERMETURES

Midi : L **M** M J V S D
Soir : L **M** M J V S D

Annuelles : dernière semaine de juin
et 2 semaines en janvier



Nos tables coup de coeur !

Tables et Saveurs vous présentent leurs tables coups de cœur ! Nos chefs ont souhaité partager avec vous leur carnet de belles adresses en Bretagne. De très beaux moments gourmands à partager sans modération !

Olivier Samson

ILLE ET VILAINE

- **Le 2 Rue des Dames**
Rennes
p-116
- **Les Frangins**
Rennes
p-116
- **Pénates**
Rennes
p-116
- **Le Paris Brest**
Rennes
p-116
- **Ar Iniz**
Saint-Malo
p-117

CÔTES D'ARMOR

- **Ô Saveurs**
Saint-Brieuc
p-117
- **Hôtel Restaurant de la Marne**
Paimpol
p-117

FINISTÈRE

- **Le 21ème Commis**
Morlaix
p-118
- **Le Partage**
Saint-Renan
p-118
- **Ar Men Du**
Névez
p-118

- **Le Fleuriot**
Brest
p-118

MORBIHAN

- **La Chebaudière**
Auray
p-119
- **L'Annexe**
Vannes
p-119

- **Le Sous-Sol**
Vannes
p-119

- **Les Jardins Sauvages de la Grée des Landes**
La Gacilly
p-119

Nos tables coups de coeur



Le 2 Rue des Dames

- Gabriel Moreau -

2 Rue des Dames
35000 RENNES

Tél. 02 99 03 61 06

www.le2ruedesdames.fr



Les Frangins

- Thomas Picoult -

4 Place de Bretagne
35000 RENNES

Tél. 02 99 30 42 01

www.lesfranginsrennes.com

Nos tables coups de coeur



Ar Iniz

- Romain Roullier -

8 Boulevard Hébert
35400 SAINT-MALO

Tél. 02 99 56 01 19

www.ariniz.com



Pénates

- Pierre Lucas -

17 Rue Paul Bert
35000 RENNES

Tél. 02 99 36 97 55

www.bercail-penates.com



Le Paris Brest

- Benjamin Le Coat -

Niveau 1, Hall Départs, Gare de Rennes
35000 RENNES

Tél. 02 99 53 59 89

www.parisbrest.bzh



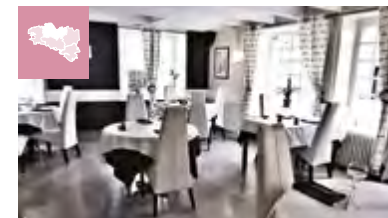
Ô Saveurs

- Gwenael Lavigne -

10, Rue Jules Ferry
22000 SAINT-BRIEUC

Tél. 02 96 94 05 34

www.osaveurs-restaurant.com



Hôtel Restaurant de la Marne

- Mathieu Le Tinier -

30 Rue de la Marne
22500 PAIMPOL

Tél. 02 96 16 33 41

www.hoteldelamarne-paimpol.fr

Nos tables coups de coeur



Le 21ème Commis

- Antoine Foezen -

23 Rue du Mur
29600 MORLAIX
Tél. 02 98 63 50 27



Partage - Hôtel des voyageurs

- Julien Marseault -

16 Rue Saint-Yves
29290 SAINT-RENAU
Tél. 02 98 84 21 14
www.hotelvoyageurstrenan.com



La Chebaudière

- François Demassard -

6 Rue Abbé Joseph Martin
56400 AURAY
Tél. 02 97 24 09 84
www.restaurant-la-chebaudiere.com



L'Annexe

- David Kiburse -

18 Rue Emile Burgault
56000 VANNES
Tél. 02 97 42 58 85
www.restaurantlannexe.eatbu.com



Ar Men Du

- Philippe Emanuelli -

47 Rue des Îles
29920 NÉVEZ
Tél. 02 98 06 84 22
www.men-du.com



Le Fleuriot

- Alan Lescop -

37 Rue Louis Pasteur
29200 BREST
Tél. 02 90 91 52 44
www.le-fleuriot.com



Le Sous-Sol

- Thibaud Schouten -

15 Place Maurice Marchais
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 69 82
www.restaurantlesous-sol.com



Les Jardins Sauvages de la Grée des Landes

- Fabien Manzoni -

Cournon, 56200 LA GACILLY
Tél. 02 99 08 50 50
www.lagreedeslandes.com

Nos partenaires

- Brûlerie d'Alré
www.brulerie-dalre.com
www.brulerie-dalre-shop.co
- Caviar de France
www.caviardefrance.com
- Caviar Petrossian
www.petrossian.fr
- Champagne de Venoge
www.champagnedevenoge.com
- Champagne Henri Giraud
www.champagne-giraud.com
- Champagne Palmer
www.champagnepalmer.fr
- Champagne Phillipponnat
www.philipponnat.com
- Cinq degrés Ouest
www.5do.fr
- Damien Rio Producteur
www.damienrio.fr
- Distillerie du Gorvello Heol an oriant 1672
www.distilleriedugorvello.fr
- Distillerie de la Mine d'Or
www.distillerie-lamedor.bzh
- Distillerie Warengem Armorik
www.armorik.bzh
- Domaine de Terre Brune
www.terrebrune.fr
- Goût de Luxe
www.goutdeluxe.net
- Ioz
www.ioz-eau.fr
- Krampouz
www.krampouz.com
www.krampouz-pro.com
- La belle-iloise
www.labelleiloise.fr
- La Fromagée Jean-Yves Bordier
www.lebeurrebordier.com
- La Fromagerie de Kerouzine
- La Fruitière du Val Evel
www.lafruitiere.com
- La Maison Charteau
www.maisoncharteau.com
- Maison Le Gall
www.maison-legall.com
- Maison Masse
www.maison-masse.com
- Maisons : Berjac - S.V.R. TGV Viandes & Marée
www.berjac.fr - www.svro.fr
www.tgvm.fr
- Métro
www.metro-local.fr
- MMA Entreprise
www.orias.fr
- Nespresso
www.nespresso.com/pro
www.nespresso.com
- Plancôet
www.eau-plancoet.com
- Region Bretagne Produits Locaux BZH
www.produits-locaux.bzh
- Réseau Le Saint
www.reseau-le-saint.com
- Société de distribution de produits fins Jean-Luc Bouzat Père et fils
- Valrhona
www.valrhona-selection.fr

la belle-iloise
LA CONSERVIERIE

Découvrez nos
conserves de poisson dans
nos magasins de vente directe à :

- Auray
- Carnac
- Belle-Ile-en-Mer
- La Trinité-sur-Mer
- Lorient
- Port-Croesty
- Quiberon
- Sarzeau
- Vannes

VISITE GRATUITE
des ateliers de fabrication à Quiberon
ZA Plein Ouest 56170 Quiberon | 10, rue de Kervozès 56170 Quiberon

Groupes, nous consulter : 02 97 50 59 08
labelleiloise.fr

NOS PRODUCTEURS BRETONS
les trésors authentiques
de nos cuisines

Vous êtes amoureux comme nous
de beaux et bons produits issus de nos côtes
et de nos terres locales, retrouvez
tous nos producteurs sur notre site internet.

TABLES & SAVEURS
BRETAGNE

www.tabletsaveursdebretagne.com

© Olivier MARIE

Retrouvez toutes nos tables, nos maisons, nos actualités et nos reportages sur :
www.tablesetsaveursdebretagne.com

TABLES & SAVEURS BRETAGNE



Tables et Saveurs de Bretagne
Centre d'Affaires Alizés
22, rue de la Rigourdière
35510 Cesson-Sévigné
contact@tablesetsaveursdebretagne.com
Tél. 02 30 96 32 94

Animation, coordination et gestion de l'association : Horizon Tourisme

Immeuble Athéa
9 rue Louis Kerautret Botmel
35000 Rennes
www.horizontourisme.com
Tél. 02 30 96 32 94

Impression : Calligraphy

P.A. La Gaultière - Secteur B4
7 rue de la Rouyardière
35220 Châteaubourg
Tél. 02 99 26 72 72

Conception guide 2021-22 :

Agence Blue2i
66 Rue de Paris
35220 Châteaubourg
www.blue2i.com
Tél. 02 23 37 35 69

Photographies :

© Patrice Dorizon
© Olivier Marie
© Grégoire Gardette
© Pascal Lattes
© VirginieOvessian
© bauman_gvoinet
© Francis Guillard
© Le Click

La reproduction partielle ou totale des articles, photos ou illustrations parus dans ce guide est interdite sans autorisation écrite de l'auteur. L'association Tables & Saveurs de Bretagne et l'agence Blue2i se dégagent de toute responsabilité en ce qui concerne l'exactitude des renseignements figurant de ce guide.

RCS Nanterre 399 315 613
©PHOTO **STÉPHANE DE BOURGIES**

origine
#Locale
METRO S'ENGAGE
À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LES AGNEAUX DES PRÉS-SALÉS
DE YANNICK FRAIN, ÉLEVEUR À ROZ-SUR-
COUESNON (ILLE-ET-VILAINE)
f y p @
METRO-local.fr

METRO

L'EAU PHARE DE BRETAGNE

R.C.S. Pau 025 950 056 - Crédit photos : Agobe Stock



PLANCOËT

EAU MINÉRALE NATURELLE



Nombre de salariés : 22

f | eau-plancoet.com