



TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE 



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

EDITO PRÉSIDENTE



Vive la gastronomie bretonne !

Depuis sa création en 1990, l'association Tables et Saveurs de Bretagne fait rayonner la région comme destination gastronomique.

Un restaurant s'identifie par la signature culinaire de son ou de sa chef.fe, et de sa brigade, mais il se distingue aussi par un service incarné reflétant l'ADN des lieux. Une maison, ce sont des producteurs, des pêcheurs, des artisans, des fournisseurs qui vivent et se développent à nos côtés partageant avec nous, un appétit insatiable d'excellence.

Oui ! Nos restaurants peuvent être fiers de former au sein de Tables et Saveurs de Bretagne, un collectif unique qui fédère et nourrit la vie du territoire, notamment par la création de centaines d'emplois directs et induits dans l'agriculture, la pêche, la culture et le tourisme.

Nous sommes les ambassadeurs de bonnes pratiques et souhaitons le faire savoir !

L'œuvre créée par l'artiste briochin Philippe Bertho symbolise le lien intime de nos maisons au territoire breton, ainsi que nos engagements. A cet égard, l'association s'est engagée officiellement pour une restauration durable en signant une charte qui vise à sensibiliser toute la gastronomie bretonne à la valorisation des ressources locales et responsables.

Les bretons sont des voyageurs, mais ils restent toujours attachés à leur région. « Merci ! » à Jérôme Banctel d'être notre parrain ainsi qu'à Yoann Conte, notre ambassadeur, deux modèles de talent et de persévérance.

« Merci ! » également à vous, chers clients qui nous rendez un peu plus créatifs chaque jour et qui contribuez à faire de la Bretagne une terre d'excellence gastronomique...

Sophie Aumont

GALĀAD

SINGLE MALT WHISKY

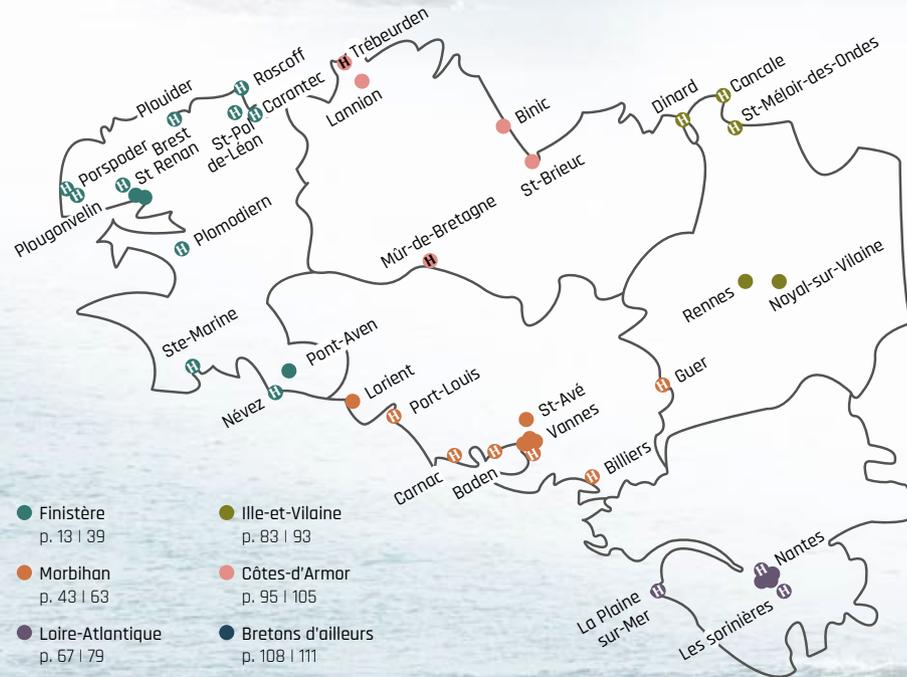


LA MINE D'OR
DISTILLERIE



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

VOYAGE GASTRONOMIQUE



● Finistère
p. 13 | 39

● Morbihan
p. 43 | 63

● Loire-Atlantique
p. 67 | 79

● Ille-et-Vilaine
p. 83 | 93

● Côtes-d'Armor
p. 95 | 105

● Bretons d'ailleurs
p. 108 | 111

■ Restaurant + Hôtel/
hébergement

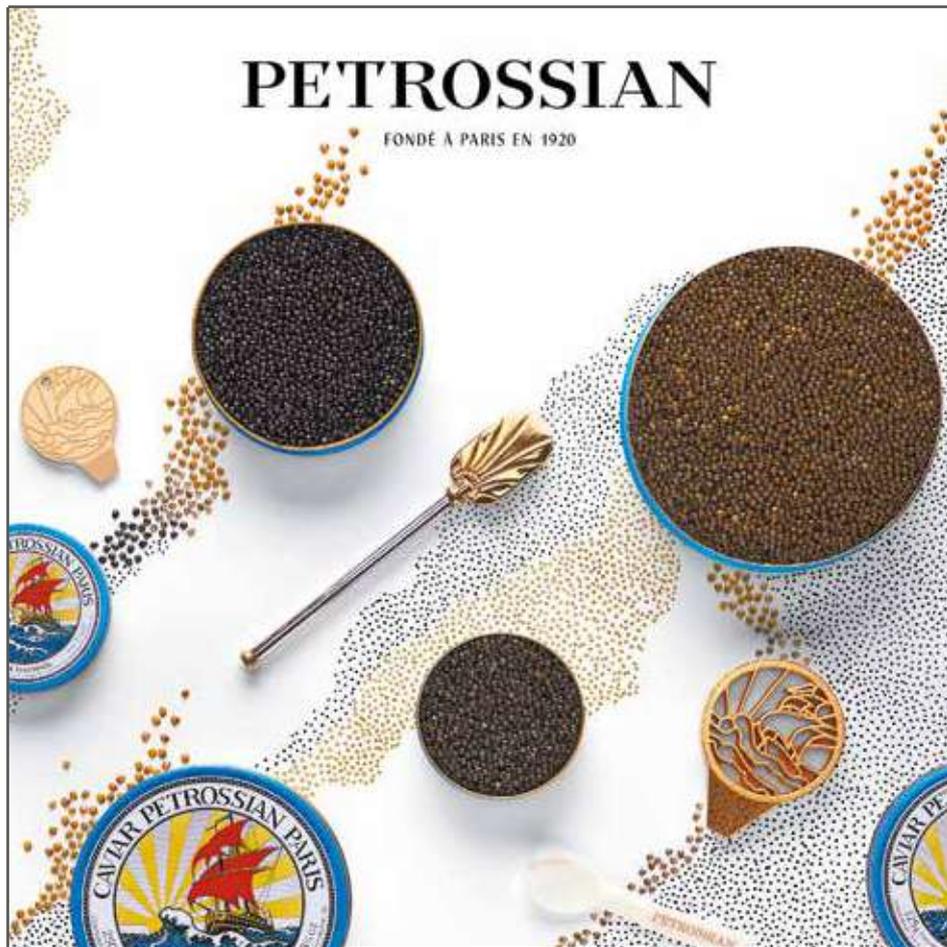
● Restaurant

Tables parrainées
p. 112 | 123

Tables coups de coeur
p. 124 | 125



Paris
Veyrier
du-Lac



PRÉFACE

PARRAIN



La Bretagne, une région riche et inspirante

«La Bretagne, c'est ma terre natale, celle qui a bercé mon enfance et où je me suis découvert ma passion pour la cuisine. J'y trouve mes inspirations, notamment grâce aux nombreux produits de choix qui y sont cultivés. J'aime ce mélange terre-mer que je tiens à retranscrire dans ma cuisine.

C'est dans mes souvenirs de jeunesse que je puise mes inspirations pour mes plats.»

*Jérôme
Banctel*

NOS MAISONS RECRUTENT

- Venez travailler dans l'une de nos Maisons
- Postulez dès à présent sur notre site
- **Votre CV sera visible auprès de nos 70 restaurants à travers toute la Bretagne**

www.tablesetsaveursdebretagne.com



CHARTRE QUALITÉ

Tables & Saveurs de Bretagne

Vers une **gastronomie** bretonne
toujours plus **vertueuse**

Economie **circulaire**

Cuisiner
ce que la nature nous offre

Agriculture
biologique et raisonnée

Choix des produits
« bons à manger et à penser »

Transmission
des connaissances

Pour une gastronomie
durable

Partage
de nos savoir-faire

Pêche artisanale

Vers une cuisine
plus végétale
et **créative**

Pour un **avenir**
meilleur

Planète, santé, économie, responsable
Tous engagés !



Plus d'infos
sur nos engagements

The background features a collage of fishing-related images: a red circle, a fish's eye, a fisherman on a boat, and a sunset over water. A large, stylized white 'U' and 'F' logo is overlaid on the collage.

Ultimate FISHING

ULTIMATE-FISHING.NET

Instagram YouTube f

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS
& TORRÉFACTIONS
RÉUNIS POUR CÉLÉBRER

l'excellence bretonne

A black and white line drawing illustration of various beverages: a martini glass with a lemon slice, a coffee cup with steam, a beer glass with a cross logo, a wine glass, another coffee cup with steam, and a soda glass with a straw and a swirl.

Une offre unique, rigoureusement imaginée
de vins, spiritueux, bières, eaux, jus, sodas, cafés, thés.



Distributeur de fraîcheur

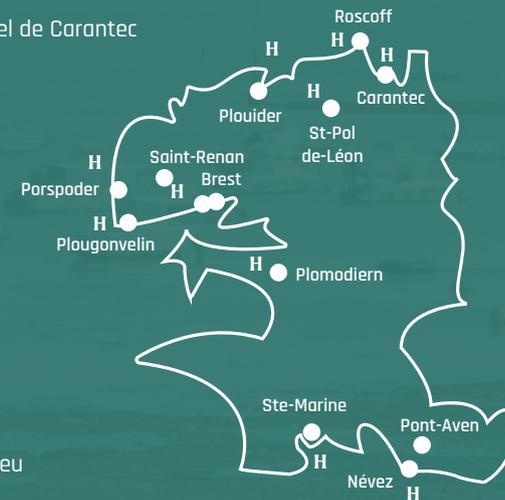
Spécialiste du
circuit court sécurisé
et partenaire quotidien



DESTINATION FINISTÈRE

Nos plus belles tables prestigieuses

- Restaurant Nicolas Carro - L'Hôtel de Carantec
Carantec
p-14
- Le Brittany & Spa
Roscoff
p-16
- La Pomme d'Api
Saint-Pol-de-Léon
p-18
- La Butte
Plouider
p-20
- Château de Sable
Parspoder
p-22
- Hostellerie de la Pointe St-Mathieu
Plougonvelin
p-24
- Partage - Hôtel
des Voyageurs
Saint-Renan
p-26
- L'Embrun
Brest
p-28
- Le M
Brest
p-30
- La Maison des Glazicks
Plomodiern
p-32



- Villa Tri Men
Sainte-Marine
p-34
- Ar Men Du
Névez
p-36
- Rosmadec le Moulin
Pont-Aven
p-38



FINISTÈRE
Carantec

Nicolas
Carro



“ Mon émotion passe
par ma cuisine.

en
savoir plus



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, valorisant le terroir de la Baie de Morlaix et ceux qui le cultivent.

Nos petits plus

Face à la mer
Club de voile et plongée, randonnée, séminaires
Golf à proximité
Borne électrique multi-marques



CONTACT

20 rue du Kelenn
29660 CARANTEC
Tél. 02 98 67 00 47
soisic@hotel-carantec.fr
www.hotel-carantec.fr



TARIFS

Menus : de 35€ à 129€

Chambres : de 120€ à 220€

FERMETURES

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

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



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.

en
savoir plus



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, chambres vue sur mer
Spa avec piscine intérieure,
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 95€ à 179€

Chambres : de 175€ à 530€

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

Jessica Chelala
Jérémie Le Calvez



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

en
savoir plus



LA POMME D'API

Chef et hôte

Jérémie 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

Menu midi en semaine : 35€
Menus midi et soir : 70€, 92€
et 142€
Chambres : à partir de 130€
(petits-déjeuners et taxes inclus)

FERMETURES

Midi : L M M J V S **D***
Soir : L M M J V S **D***
(*Sauf juillet août)
Annuelles : 2 semaines en janvier
et 2 semaines en juin



FINISTÈRE
Plouider

Nicolas
et Solène
Conraux



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

en
savoir plus



LA BUTTE

Chef et hôtes

Solène et Nicolas Conraux



Notre amour pour la région et sa culture se raconte en salle

Au travers des arts de la table, les assiettes et les verres évoquent le sable, les algues, la terre et les couleurs de la Côte des Légendes toute proche. Nous déclinons partout dans la maison les matières naturelles et locales comme le lin et le chanvre. Dans nos assiettes, nous aimons aller à la rencontre du vivant pour redécouvrir les végétaux et la fermentation.

Nos petits plus

La mer à l'horizon, Jardins en permaculture
Le Comptoir de La Butte : Bistrot et Épicerie fine
Spa : piscine à débordement, sauna, salle de relaxation
4 cabines de soins et salle de repos
Etoile Verte Michelin



CONTACT

12 rue de la Mer
29260 PLOUIDER
Tél. 02 98 25 40 54
info@labutte.fr
www.labutte.fr

TARIFS

Menus : de 98€ à 160€
Chambres : de 120€ à 600€

FERMETURES

La Table de la Butte
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Le Comptoir de La Butte
Midi / Soir : **L M M J V S D**



FINISTÈRE
Porspoder

Philippe
Brun



“ Respectons le produit ! ”

en
savoir plus



CHÂTEAU DE SABLE

Chef et hôte

Philippe Brun 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@lechateaudesablehotel.fr
www.lechateaudesablehotel.fr



TARIFS

Menus : 80€, 110€, 145€
Chambres : de 95€ à 250€
Suites / appartements :
de 150€ à 250€

FERMETURES

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



FINISTÈRE
Plougonvelin

*Nolwenn
et Tanguy Corre*



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

*en
savoir plus*



HOSTELLERIE DE LA POINTE ST-MATHIEU

Cheffe 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 78€ à 128€
Chambres : de 99€ à 410€

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 08 janvier 2025
au 10 février 2025



FINISTÈRE
Saint-Renan

Julien
Marseault



PARTAGE - HÔTEL LES VOYAGEURS

Chef et hôte

Julien Marseault

Une expérience unique et conviviale, indéniablement bretonne

La Bretagne est un vivier de producteurs et d'artisans qui font la richesse de notre savoir-faire. On y trouve les meilleurs produits de la terre et de l'océan comme l'araignée de mer, aussi belle que charismatique, un délice dans l'assiette.

Nos petits plus

Table de partage, Hôtel les Voyageurs
Privatisation
Bons cadeaux

“ Partage, c'est la cuisine entre tradition et modernité.”

en savoir plus



CONTACT

16 rue Saint-Yves
29290 Saint-Renan
Tél. 02 98 84 21 14
lesvoyageurs2@wanadoo.fr
www.restaurantpartage.com

TARIFS

Menu en 5 temps : 85€
par personne
Chambres : à partir de 74€

FERMETURES

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



FINISTÈRE
Brest

Guillaume
Pape



“ La Bretagne, ça vous gagne !

en
savoir plus



L'EMBRUN 

Chef et hôte

Guillaume Pape

Une cuisine d'exception et de tradition

La gastronomie bretonne c'est une histoire de famille, des saveurs qui se transmettent à travers des plats typiques. Travaillant main dans la main avec des fournisseurs locaux, nous élaborons nos plats avec passion, à base de produits frais et bien de chez nous, comme l'artichaut, un légume breton emblématique.

Nos petits plus

Situé dans l'hyper centre de Brest, proche tram
Privatisation possible 15 personnes
Espace fumeur



CONTACT

48 rue de Lyon
29200 BREST
Tél. 02 98 43 08 52
lembrunrestaurant@gmail.com
www.lembrunrestaurant.fr

TARIFS

Menus : 64€, 89€, 109€
Menu du marché : 39€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 2 semaines début Janvier
2 semaines début Mai
2 semaines début Septembre



FINISTÈRE
Brest

Philippe
Le Bigot



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

en
savoir plus



LE M

Chef et hôtes

Philippe Le Bigot et Bruno Diabaoui

Des accords culinaires hauts en couleurs

À notre table, vous découvrirez un mariage délicat de saveurs, où la gastronomie Bretonne se marie harmonieusement avec des fruits et des épices. Notre cuisine met en valeur des ingrédients principalement locaux, tels que le beurre salé, qui incarne à merveille la tradition culinaire bretonne : généreuse et savoureuse.

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 62€ à 130€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : du 11/08/24 au 28/08/24
du 29/12/24 au 14/01/25
du 29/04/25 au 07/05/25



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.

en
savoir plus



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 spacieuses et grand confort



CONTACT

7 rue de la Plage
29550 PLOMODIERN
Tél. 02 98 81 52 32
contact@aubergedesglazick.com
www.aubergedesglazick.com



TARIFS

Menus : de 120€ à 325€
Chambres : de 250€ à 420€

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. ”

en savoir plus



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. Avant de passer à table, venez profiter de la superbe vue sur Benodet.

CONTACT

16 rue du Phare
29120 SAINTE-MARINE (Combrit)
Tél. 02 98 51 94 94
contact@trimen.fr
www.trimen.fr



TARIFS

Menus : de 99€ à 142€
Chambres : de 120€ à 375€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S* D**
Soir : **L* M M J V S D**
(*Sauf juillet août)

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



FINISTÈRE
Névez

Jérôme
Gourmelen



“ Responsable, local et bio, une cuisine Bretonne où l'on sublime le produit ! ”

en
savoir plus



AR MEN DU 🌸

Chef et hôte

Jérôme Gourmelen et Pierre-Yves Roué



La gastronomie bretonne, un carrefour singulier de saveurs

Ici se croisent tout à la fois la terre et la mer, la tradition et l'innovation, l'expérience et la jeunesse. Un avenir plein de promesses, de délices, de bon sens, de durabilité et de lien social s'y dessine. Nous sommes fiers de mettre en valeur les produits bretons, comme le bar de ligne pêché en ikejime, offrant une chair racée incomparable.

Nos petits plus

Elue une des 100 meilleures caves en bio-dynamie de France
Elu Meilleur Sommelier Bretagne 2023/24 par le Gault & Millau
Etoile Verte Michelin depuis 2020



CONTACT

47 rue des Iles
29920 NÉVEZ
Tél. 02 98 06 84 22
contact@men-du.com
www.men-du.com

TARIFS

Menus : de 69€ à 150€
Chambres : de 125€ à 245€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : Novembre, Janvier, Février



FINISTÈRE
Pont-Aven

Sebastien
Martinez



“ La sauce, ce compagnon ;
source de bonheur !

en
savoir plus



ROSMADec LE MOULIN

Chef et hôtes

Sébastien Martinez, Pierre-François et Manon Memain



Table intemporelle de Pont-Aven

Rosmadec le Moulin perpétue la tradition d'une cuisine sensible et sincère. Comme un hommage aux artistes d'antan, le Chef puise son inspiration des paysages, couleurs et contrastes qui ont fait la renommée de la Cité des Peintres. Le Temps d'une délicieuse parenthèse, les œuvres culinaires se succèdent, moules Paul Gauguin, saint-pierre Vermeer... avec une seule ambition : susciter l'émotion.

Nos petits plus

Salle privée possible, Terrasse romantique lovée entre 2 bras de l'Aven, 2 minutes à pied du Musée de Pont-Aven, Plus de 500 références sur la carte des vins



CONTACT

Venelle de Rosmadec
29930 PONT-AVEN
Tél. 02 98 06 00 22
contact@rosmadec-lemoulin.com
www.rosmadec.com
www.arccollectionhotels.com

TARIFS

Menus : 49€ (hors saison), 65€,
95€, 135€ et 165€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 3 semaines en janvier



PARTAGEONS LA PASSION ET LA RICHESSE DE LA PÊCHE BRETONNE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS | POISSONS | CÉPHALOPODES

VIVERS EN EAUX DE MER | DÉCORTEGAGE | CUISON | CONGÉLATION | SÉRIATION | EMBALLAGE | FILETAGE | TRANSFORMATION



PROFESSIONNELS DES PRODUITS DE LA MER



SAINT-GUAY-PORTRIEUX
02 96 70 58 41



ERQUY
02 96 72 98 36



LORIENT & REDON
02 97 37 32 46



GUILVINEC
02 98 38 94 96



CONCARNEAU & ERGUY
02 98 97 42 39
02 96 72 42 06

Le Gall

MAISON FONDÉE EN 1923



Beurre de tradition depuis 1923



Philippe Nataf - maître beurrier LE GALL



Spécialiste en viandes, marée et autres produits frais depuis 1981



MORBIHAN / LOIRE-ATLANTIQUE
VENDÉE / CHARENTE-MARITIME

02 51 72 92 35



ILLE-ET-VILAINE / MAYENNE
CÔTES D'ARMOR / MANCHE

02 99 68 01 81

DESTINATION MORBIHAN

Nos plus belles tables prestigieuses

- Sources
Lorient
p-44
- Avel-Vor
Port-Louis
p-46
- Côté Cuisine
Carnac
p-48
- Le Gavrinis
Baden
p-50
- Iodé
Vannes
p-52
- Le Roscanvec
Vannes
p-54
- La Tête en l'Air
Vannes
p-56



- Le Pressoir
Saint-Avé
p-58
- Maison Tiegezh
Guer
p-62
- Le Domaine de Rochevilaine
Billiers
p-60



MORBIHAN
Lorient

Nicolas
Le Tirrand



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

en
savoir plus



SOURCES 
LORIENT

Chef et hôte

Nicolas Le Tirrand

Une identité territoriale marquée par une richesse de produits

Découvrez dans notre restaurant la Bretagne dans tout ce qu'elle a de plus brut. Avec finesse, mais sans chichi, nous faisons vivre les produits de notre terroir, comme le merlu du pays de Lorient. Ce poisson, une fois cuit à la perfection, libère une texture et un goût exceptionnel.

Nos petits plus

Cuisine au cœur de la salle,
Privatisation possible
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

Menu déjeuner : 24€
Menus : 33€, 55€, 86€ et 116€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : 1 semaine en septembre,
2 semaines en janvier



MORBIHAN
Port-Louis

Camille Lacome
Agathe Richou



“ Nous travaillons des produits de terroir et de saison, en les sublimant à notre façon. ”

en savoir plus



AVEL-VOR

Chef et hôtes

Camille Lacome et Agathe Richou

Une cuisine authentique et pleine de saveurs !

Chaque jour, nous avons à coeur de vous proposer des produits de qualité de nos producteurs locaux à qui nous faisons confiance. La cuisine est avant tout un produit brut avant d'être magnifié et marié à d'autres saveurs. Il est naturel pour nous de mettre en avant les produits de la mer, la Bretagne a tant de choses à offrir, comme le Homard de nos côtes, travaillé en deux façons, marié aux cerises et amandes fraîches.



Nos petits plus

Panorama sur le port de Locmalo
Proche du musée : Compagnie des indes
Privatisation, séminaire, 3 Chambres d'hôtes



CONTACT

25 rue de Locmalo
56290 PORT-LOUIS
Tél. 02 97 82 47 59
contact@avelvor.com
www.avelvor.com

TARIFS

Menus : 42€ (midi en semaine),
et 72€, 92€ et 124€
Chambres : de 90€ à 100€ (hors
-saison) et de 115€ à 130€
(du 01/06 au 30/09)
Petit-déjeuner : 12€/personne

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 2 semaines en janvier
2 semaines en novembre
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.

en
savoir plus



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

Hôtel de charme
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 : 50€, 78€, 100€ et 150€
Chambres : de 69€ à 299€
+ petit déjeuner à 17€

FERMETURES

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



MORBIHAN
Baden

Luca
Marteddu



“ Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur le temps de sa présence sous notre toit.

en
savoir plus



LE GAVRINIS

Chef et hôte

Luca Marteddu et Serge Lignières



Un terroir unique et une incroyable diversité de produits

Nous travaillons main dans la main avec des producteurs bretons passionnés et engagés au service de la gourmandise. Simples comme une laitue du jardin de Betty à Baden, les produits bretons peuvent s'apprêter de bien des manières, de leurs cœurs jusqu'à leurs enveloppes extérieures.

Nos petits plus

Cuisine d'inspiration, Produits locaux,
Terroir Breton, Recettes revisitées ,
Cave résolument tournée vers les vins bio et biodynamie,
Artisans Vignerons,
Bons cadeaux, Parking, hôtel de 18 chambres



CONTACT

1 rue de l'île Gavrinis
56870 BADEN
Tél. 02 97 57 00 82
contact@gavrinis.com
www.gavrinis.fr

TARIFS

Menus : 45€, 70€, 95€ et 110€
(menus et prix modifiables sans
préavis)
Chambres : de 85€ à 120€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 2 semaines fin novembre
et 3 semaines janvier



MORBIHAN
Vannes

*Sophie Reigner
et Julien Noray*



“ Entrez dans notre univers iodé,
savourez et redécouvrez notre Bre-
tagne, entre générosité et raffine-
ment.

*en
savoir plus*



IODÉ

Chefs et hôte

Sophie Reigner et Julien Noray



De l'iodé au bout des doigts !

L'Iodé est notre source d'inspiration sans limite et notre terrain de jeu favori. Nous l'intégrons tout au long des menus pour vous faire vivre une expérience sensorielle unique !

Nos petits plus

Bons cadeaux



CONTACT

9 rue Aristide Briand
56000 VANNES

www.restaurant-iodé-vannes.com

TARIFS

Menu déjeuner : 42€

Menu iodé : 108€

Menus : 42€, 65€, 85€ et 108€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Annuelles : 2 semaines en avril,
2 en septembre et 1 à Noël



MORBIHAN
Vannes

*Sarah et Carine
Kaczorowski
et Thierry Seychelles*



“ *Travailler sérieusement
sans se prendre au sérieux.* ”

*en
savoir plus*



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

Élégance de la maison entièrement rénovée, espaces modulables et jolie terrasse en été, privatisation possible.
Petit salon et jardin accessibles aux chambres
Salle séminaires/repas de famille avec terrasse
Prestations extérieures sur-mesure.



CONTACT

19 rue des Halles
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 15 96
www.restaurant-roscanvec.com
Formulaire de réservation

TARIFS

Menus déjeuner : à partir de 40€
Menus dégustation : de 60€ à 110€
Accord mets et vins sur-mesure
Chambres : partir de 220€
chambre double et 340€ suite
familiale

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

*Estelle Mercier
et Clément Raby*



“ Une cuisine libre qui s'articule autour de menus 100% surprise pour vivre un joli moment de lâcher-prise.

en savoir plus →



LA TÊTE EN L'AIR ✿

Chef et hôte

Clément Raby et Estelle Mercier



Une cuisine libre, affranchie d'a priori qui sublime les produits locaux

La Bretagne est un vaste terrain de jeu pour les amoureux de saveurs et cuisiniers créatifs. Elle nous offre une grande liberté en ce qui concerne l'accessibilité des produits, alliant la terre et la mer. J'apprécie particulièrement les algues qui sont des produits d'une richesse infinie, avec de forts marqueurs d'umami.

Nos petits plus

Bons cadeaux
En ville
Animaux admis



CONTACT

43 rue de la Fontaine
56000 VANNES
Tél. 02 97 67 31 13
contact@lateteenlair-vannes.com
www.lateteenlair-vannes.com

TARIFS

Menus : 45€ (le midi en semaine uniquement), 70€ et 105€

FERMETURES

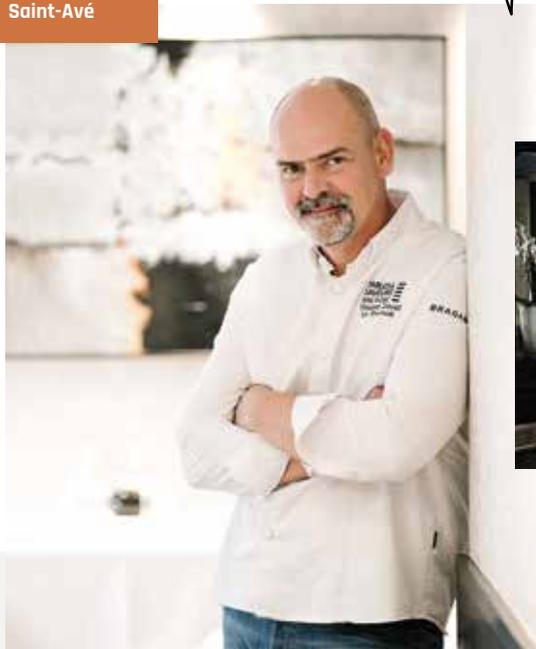
Midi : **L M J V S D***
Soir : **L M M J V S D***
(*Sauf juillet août)

Annuelles : 1 semaine en février,
1 semaine à Pâques, 2 semaines fin juin,
1 semaine à la Toussaint



MORBIHAN
Saint-Avé

Vincent
David



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

en savoir plus



LE PRESOIR

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 sublimesons 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
Menu enfant ou adolescent



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 42€ à 125€

FERMETURES

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



MORBIHAN
Billiers

Maxime
Nouail



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

en
savoir plus



LE DOMAINE DE ROCHEVILAINE

Chef et hôtes

Cécile et Maxime Nouail - Famille Jaquet-Nouail

Des mets composés avec sérieux et passion

La cuisine du Domaine de Rochevilaine 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 pêchés 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, balnéothérapie marine
Manoirs historiques et jardins remarquables
Bar à coquillages (dégustation de produits de la mer)
Vitrines de producteurs



CONTACT

Pointe de Pen Lan
56190 BILLIERS
Tél. 02 97 41 61 61
domaine@domainerochevilaine.com
www.domainerochevilaine.com



TARIFS

Menus: de 48€* à 140€
(* déjeuner en semaine)

Chambres de : 280€ à 800€

FERMETURES

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

Ouverture 7j/7
Réservation souhaitée



MORBIHAN
Guer

Marion
et Baptiste
Denieul



“ Tiegzh, une histoire de famille...”

en
savoir plus



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 : mardi soir au samedi midi
Hôtel, boutique
Etoile Verte



CONTACT

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



TARIFS

Menus : 85€, 99€, 120€ et 50€
le midi
Chambres : de 167€ à 188€
(avec petit déjeuner inclus)

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D***
(*ouvert pendant les vacances)
Annuelles : 11 jours début janvier,
11 jours fin avril, 11 jours fin octobre

BRETAGNE

SUR LES
Marchés
DE LA RÉGION

DAMIEN & APOLLINERIO

PRODUCTEURS FRAISICULTEURS AGRICULTEURS

domienrio.fr

heol an
ORIENT
1672

GIN ARTISANAL PREMIUM

« Un bonheur tonique et parfumé »
Whisky Magazine

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

Notre production est certifiée Agriculture Biologique

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

DEPUIS 2010,
SPIRALE SÉLECTIONNE, ENTREPOSE ET LIVRE LES
VINS DE VIGNERONS ENGAGÉS ET VERTUEUX SUR
LES PLUS BELLES TABLES DE L'OUEST.

8 rue du Clouet
44470 Carquefou

Spirale

www.vins-spirale.com

contact@vins-spirale.com

09.81.28.10.22

LEGRIS
ARTISAN DE LA MER

VENTE DIRECTE - 4 BAR À NUTRES - 1 E-BOUTIQUE

www.legris.biz 02 98 64 36 87

MÉDAILLE D'OR 2015-2014

À L'INCRE BLEUE | composition | élaboration 02 97 69 89 51 - photos : Claude Lecomte - 01/2021



L'EAU DE TABLE MICROFILTRÉE

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

ioz
Le retour
aux sources

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

VANNES



ÉPICERIE FINE

à portée de main

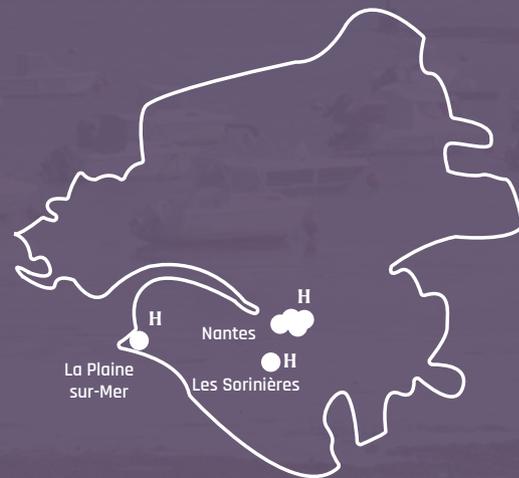
Rodolphe & Jean-Luc
BOUZAT

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

DESTINATION LOIRE-ATLANTIQUE

Nos plus belles tables prestigieuses

- Anne de Bretagne
La Plaine-sur-Mer
p-68
- L'Abbaye de Villeneuve
Les Sorinières
p-70
- L'Atlantide 1874
Nantes
p-72
- Roza
Nantes
p-74
- Sources
Nantes
p-75
- Le Manoir de la Régate
Nantes
p-78





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.

en savoir plus



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 vélos à disposition
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 déjeuner : 65€ du mardi au vendredi
Menus : de 110€ à 205€
Chambres : de 175€ à 530€

FERMETURES

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



LOIRE-ATLANTIQUE
Les Sorinières

Aymeric
Depogny



“ Les saisons et les producteurs
sont ma source d'inspirations.

en
savoir plus



| 70 |

L'ABBAYE DE VILLENEUVE

L'EPICURIEN

Chef et hôte

Aymeric Depogny

La Bretagne, un pays où la diversité culinaire est reine

La gastronomie bretonne est reconnue pour ses saveurs riches et variées. C'est un lieu rêvé pour exprimer, en cuisine, son amour du terroir. J'ai ici la chance de pouvoir travailler de beaux produits de la mer comme le homard bleu de Bretagne, de haute qualité et gustativement unique.

Nos petits plus

1 bar, 18 chambres et suites
1 club cigares, 1 cave, 1 brasserie,
Espaces mariages & séminaires



CONTACT

Lieudit Villeneuve
44840 LES SORINIÈRES
Tél. 02 55 59 05 91
welcome@abbayedevilleneuve.com
www.abbayedevilleneuve.com

TARIFS

Menu déjeuner : 55€ (uniquement en semaine)
Menus dégustation : de 90€ à 115€
Chambres : de 95€ à 425€ (hors petit-déjeuner, taxes de séjours non comprises)

FERMETURES

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

| 71 |



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Jean-Yves
Guého



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

en
savoir plus



L'ATLANTIDE 1874

MAISON GUÉHO

Chef et hôtes

Noémie, Nathalie et Jean-Yves Guého

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

Bistrot, 4 chambres d'hôtes, terrasse et jardin
Vue imprenable sur la Loire, accès PMR
Salon privatif et séminaire, repas à emporter
Bons cadeaux, boutique de produits fait maison



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

Menu : 55€ déjeuner de l'Hermitage du mardi au vendredi

Menus des Epicuriens : 85€ et 125€ du mardi au samedi et choix à la carte

FERMETURES

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

Annuelles : 24, 25, 26 et 31 décembre
les 10 premiers jours du mois de janvier
et 3 semaines au mois d'août



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Jean-François
Pantaleon



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

en savoir plus



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 : 24€ Entrée / plat ou plat/dessert - 29€ Entrée, plat, dessert
Menu dégustation : 80€ - accord : 40€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : 3 semaines en août



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Ingrid et Guillaume
Decombat



“ Un quatre mains au quotidien !

en
savoir plus



SOURCES NANTES

Chef et hôtes

Ingrid et Guillaume Decombat

Une cuisine vivante résolument locale

Nous vous invitons à découvrir notre cuisine à quatre mains et notre univers inspiré par les produits typiques de Bretagne et l'écume saline. Le terroir se déguste chez Sources avec curiosité et appétit, telle une pomme de terre crémeuse accompagnée d'un granité d'huîtres bretonnes, sablé pur beurre et feuille de shiso. Cette spécialité d'ici est également un souvenir d'enfance, une ode sincère à la simplicité.

Nos petits plus

Un menu à l'aveugle dans le centre de Nantes et selon les goûts du client



CONTACT

22 rue de Verdun
44000 NANTES
Tél. 02 40 89 42 42
bonjour@sources-nantes.fr
www.sources-nantes.fr

TARIFS

Menus déjeuner : 29€, 40€ et 65€
Menu soir : 65€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : du 24 décembre au 03
janvier et du 22 juillet au 05 août



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

Mathieu
Pérou



“ De la nature à l'assiette.

en
savoir plus



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 Chantrerie
Possibilité de séminaire (15 personnes max)
15 minutes du centre ville
Etoile verte



CONTACT

155 route de Gachet
44300 NANTES
Tél. 02 40 18 02 97
info@manoir-regate.com
www.manoirdelaregate.com

TARIFS

Menu en 3 temps : 50€ (uniquement
au déjeuner du mardi au vendredi)
Menus : de 95€ à 145€

FERMETURES

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

3 Rue Etienne Perchec 29000 QUIMPER

Rue Blaise Pascal ZI de Penhoat 29860 PLABENNEC

Installateur grandes cuisines

Dépannage maintenance

CAILLAREC

Votre expert en cuisines professionnelles

02 98 90 10 42

www.caillarec.com

contact@caillarec.com



Maison Brielle

Producteurs / Eleveurs depuis 3 générations
Cochons nés et élevés par la famille Brielle à Brielles (35)

Élodie & Arnaud BRIELLE
La Rabardière - 35370 BRIELLES

06.99.42.74.48 - earl.rabardiere@outlook.fr - www.maison-brielle.fr



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

Goût de Luxe

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

gritthen
SMART INSURANCE SOLUTIONS

GRITCHEN, ASSUREUR RÉFÉRENT
DU SECTEUR CHR ET DU TOURISME



2200
SITES
ASSURÉS



COUVERTURE
EN TOUS RISQUES SAUF
(SANS OPTION)



GARANTIES
UNIQUES ET DE TRÈS
HAUT NIVEAU



TARIF DE
GROUPEMENT
TRÈS COMPÉTITIF



PRÉSENCE LOCALE
INTERLOCUTEUR
UNIQUE

J'assure mon Hôtel / Restaurant

Audit, étude et accompagnement technique gratuits sur demande !

Obtenez votre estimation rapidement en contactant votre conseiller local

www.assurance-cafe-hotel-restaurant.fr

Votre interlocuteur :

FRANCIS DUPAS

2 rue de Suède 56400 AURAY

Tél : 06.99.30.32.29

Mail : fdupas@gritthen.fr

GRITCHEN SARLON WAGNER, SAS au capital social de 1000 € - immatriculée au RCS de Paris sous le n° 881 730 78 et à l'ORIAS en qualité de Courtier en assurance sous le n° 80003570 (www.gritthen.fr) - siège social est sis au 23 avenue de Messine - 75008 Paris.
DUPAS FRANCIS, au capital de 40 000 € - immatriculée au RCS de LORIENT sous le n° 882 824 058 et à l'ORIAS en qualité d'intermédiaire sous le n° 23030880 siège social est sis 3 rue de Suède - Zone Porte Douane 56400 AURAY.





le Sel *La Maison par Charteau*

Producteurs de Sel Artisanal
 La Qualité pour une cuisine de passionnés





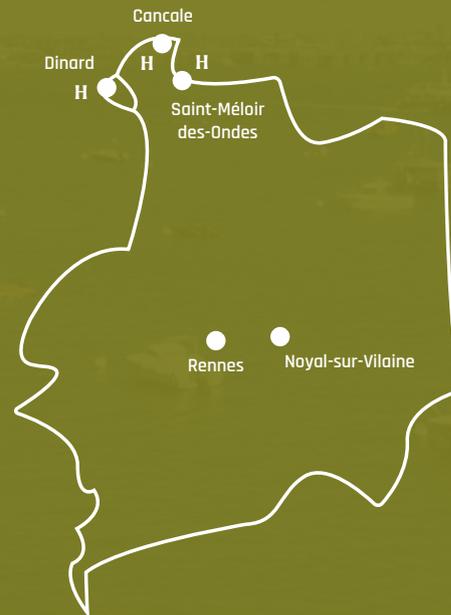
SARL LA MAISON CHARTEAU
 12 Kercadoué - 44350 SAINT-MOLF
 06 20 37 93 69

www.maisoncharteau.com

DESTINATION ILLE-ET-VILAINE

Nos plus belles tables prestigieuses

- Le Pont d'Acigné
Noyal-sur-Vilaine
p-84
- Holen
Rennes
p-85
- «La Gouesnière»
Manoir du Limonay
Saint-Méloir-des-Ondes
p.88
- La Table Breizh Café
Cancale
p-90
- Le Pourquoi Pas
Dinard
p-92





ILLE-ET-VILAINE
Noyal-sur-Vilaine

Sylvain
Guillemot



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

en
savoir plus



LE PONT D'ACIGNÉ

Chef et hôte

Sylvain Guillemot

Cuisine de l'instant et naturalité

La rencontre permanente entre le chef et ses producteurs signe une cuisine engagée, locale et naturelle. Et le travail mené par l'équipe du restaurant enrichit chaque jour ce lien durable et vertueux entre la terre et les Hommes qui la cultivent.

Nos petits plus

Terrasses au bord de l'eau dans un écrin de verdure
Espaces modulables, privatisation, événements
Parking privé
Bons cadeaux



CONTACT

8 le Pont d'Acigné
35530 NOYAL-SUR-VILAINE
Tél. 02 99 62 21 70 / 06 42 79 35 91
contact@pontdacigne.fr
www.lepontdacigne.com



TARIFS

Menu déjeuner semaine : de 50€ à 65€ (du mercredi au vendredi)
Menu dégustation : de 95€ à 125€
Menu truffe : 175€ (en saison)

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 1 semaine à la Toussaint,
1 semaine en février,
2 semaines en août.



ILLE-ET-VILAINE
Rennes

Tugdual
Debéthune



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

en
savoir plus



HOLEN

Chef et hôte

Tugdual Debéthune

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
Etoile Verte



CONTACT

2 rue des Carmes
35000 RENNES
Tél. 02 99 79 28 95
contact@restaurant-holen.fr
www.restaurant-holen.fr

TARIFS

Formule déjeuner : 28€ (2 plats), 38€ (3 plats)
Menus déjeuner et dîner : 88€ (7 plats), 98€ (8 plats), 135€ (10 plats)
Accords mets et vins de 36€ à 72€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : du 13 avril au 23 avril,
du 24 août au 11 septembre,
du 21 décembre au 2 janvier inclus



ILLE-ET-VILAINE
St-Méloir-des
Ondes

Thomas
Vonderscher



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

en
savoir plus



“LA GOUESNIÈRE”

DOMAINE DU LIMONAY

Chef et hôtes

Thomas Vonderscher, 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 1936 avec terrasse, hôtel, espace aquatique
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 69 € à 115 €
Chambres : de 95 € à 274 €

FERMETURES

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



ILLE-ET-VILAINE
Cancale

Raphaël-Fumio
Kudaka



“ Une cuisine japonaise... et d'ici.

en
savoir plus



LA TABLE BREIZH CAFÉ

Chef et hôte

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

Menu unique : 125€

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.”

en
savoir plus



LE POURQUOI PAS

Chef et hôte

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
Bar



CONTACT

17 avenue George V
35800 DINARD
Tél. 02 99 80 30 00
communication@castelbrac.com
www.castelbrac.com



TARIFS

Menus : de 80€ à 120€
Chambres : de 394€ à 1700€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : du 5 janvier 2025
au 7 février 2025

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

DISTINGUEZ-VOUS PAR L'EXCELLENCE



- UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES -



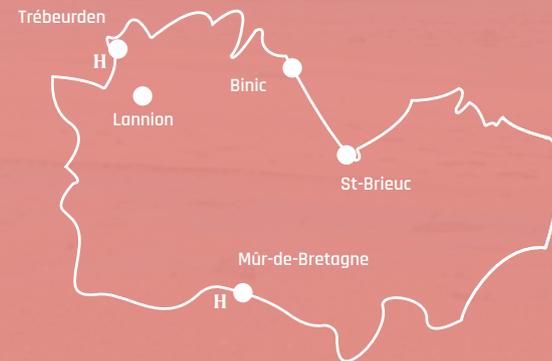
Valrhona, Imaginons le meilleur du chocolat - Sosa, Premium ingrediens gastronomy - Chocolatrie, le complice de vos créations - La Rose Noire, les fonds de tarte par excellence - Norohy, le compagnon de la vanille - Adamance, fruits du bon sens - Pariani, expert du sourcing de fruits secs italiens - Villars, pur chocolat Suisse.

Commandez en ligne vos produits et découvrez nos recettes sur www.valrhona-selection.fr

DESTINATION CÔTES-D'ARMOR

Nos plus belles tables prestigieuses

- Auberge Grand'Maison
Mûr-de-Bretagne
p-96
- Aux Pesked
Saint-Brieuc
p-98
- La Table d'Asten
Binic
p-100
- Le Manoir de Lan Kerrellec
Trébeurden
p-102
- L'Anthocyane
Lannion
p-104





CÔTES-D'ARMOR
Mûr-de-Bretagne

Christophe
Le Fur



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

en savoir plus



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 : 64€, 80€, 99€

Chambres : 111€
(petits déjeuners inclus)

FERMETURES

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

Annuelles : 1ère semaine de janvier,
2 semaines sur février /
mars et en octobre



CÔTES-D'ARMOR
Saint-Brieuc

Sophie
et Mathieu
Aumont



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

en savoir plus



AUX PESKED 🌸

Chef et hôtes

Sophie et Mathieu Aumont



Une cuisine aquatique et végétale !

Aux pesked (poissons en Breton), savourez une cuisine locale: 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 les 350 références, les VDP côtoient les appellations prestigieuses. Décoration design et atmosphère enveloppante !

Nos petits plus

Vue sur la Vallée verdoyante du Gouet
Terrasse, jardin, salon privé, parking avec bornes électriques
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

Menus : de 60€ à 135€
Vendredi soir et samedi soir à
partir de 90€ + Menu végétarien

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : consultez le site internet

Samuel
Selosse



“ Tout produit est exceptionnel à sa juste cuisson !

en savoir plus



LA TABLE D'ASTEN

Chef et hôtes

Samuel Selosse et Tina Kalybekova



Un lien entre nature, producteurs et créateurs

Quel bonheur de cueillir chaque matin les herbes sauvages qui agrémentent mes plats ou d'aller à la criée de Saint-Quay pour des poissons du jour extra frais. J'aime la sobriété apparente de notre terroir, à l'image du beurre salé breton qui, aussi simple soit-il, sublime tous nos produits frais et locaux.

Nos petits plus

Bons cadeaux
Vue panoramique mer
Terrasse en été pour le coté bistrot
Face à la mer

CONTACT

8 boulevard Clémenceau
22520 BINIC
Tél. 02 56 44 28 42
asten.restaurant@gmail.com
www.asten-restaurant.fr



TARIFS

Menus gastronomique : de 69€ à 115€
Menus bistro : de 29€ à 39€
(où la carte)

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
(du 1 Juillet au 31 août ouvert tous les jours)
Annuelles : 2 semaines début janvier,
1 semaine en juin,
2 semaines début octobre

Pauline Daubé
et Anthony Avoine



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

en savoir plus



LE MANOIR DE LAN KERELLEC

Chef et hôte

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'estran 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
A proximité : réserve naturelle des 7 îles, GR34, sentier des douaniers
Salle de séminaire (20 pers. 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 85€ à 140€
Déjeuner : de 35€ à 40€
Chambres : de 259€ à 863€

FERMETURES

Midi : **L M M* J V S D**
Soir : **L M* M J V S D**
(*ouvert juillet août)
Annuelles : novembre à mi-mars

Marie
et Marc
Briand



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

en
savoir plus



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 : 39€, 72€, 108€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Annuelles : 2 semaines en mars,
3 semaines en octobre

34 ANS

D'HISTOIRE ET D'OUVERTURE

pour Tables et Saveurs de Bretagne

Depuis sa création en 1990, l'association Tables et Saveurs de Bretagne fait rayonner la région comme destination gastronomique.

Dans ce guide 2024/2025, ce sont 68 tables de Bretagne présentes dans 5 départements de la Bretagne historique qui sont fédérées :

- **39 tables prestige**
(étoilés Michelin ou 15/20 au Gault et Millau),
- **2 chefs bretons d'ailleurs**
(2 et 3 étoiles Michelin),
- **11 tables parrainées**
(en devenir pour rejoindre les tables prestigieuses),
- **et 16 tables coups de cœur**
(bistrot et tables de qualité).

Un seul objectif : promouvoir la gastronomie bretonne durable à travers un travail d'exception, des circuits courts d'approvisionnement, des produits de saison et de qualité, des valeurs humaines d'échanges, de partages et de transmissions !

Tout au long de l'année nos chefs valorisent ainsi le travail de chacun, animent leurs équipes, encadrent les jeunes en formation, guident les clients dans leurs dégustations et fédèrent leurs partenaires et producteurs autour d'événements de qualité...

Merci à vous tous qui œuvrez pour une destination bretonne gastronomique durable !

Sophie Aumont



ILE-DE-FRANCE
Paris

Jérôme
Banctel



“ Un aperçu de ma Bretagne au cœur de Paris.

en savoir plus



LE GABRIEL

LA RÉSERVE

Chef et hôte

Jérôme Banctel

En quoi la Bretagne inspire votre cuisine ?

Je trouve l'inspiration dans mes souvenirs d'enfance pour sublimer ma terre natale, riche en produits d'exception et artisans passionnés.

Nos petits plus

Restaurant La Pagode de Cos
Bar Le Gaspard
Deux terrasses et un patio
Hébergement



CONTACT

La Réserve Paris-Hôtel and spa
42 Avenue Gabriel
75008 PARIS
Tél. 01 58 36 60 50
reservation@lareserve-paris.com
www.lareserve-paris.com

TARIFS

Menu Escalé : uniquement au déjeuner
en 4 services à 98€, en 5 services à 148€
Menu Virée : au déjeuner & dîner
en 7 services à 278€, en 9 services à 378€
Menu Péripile : au déjeuner & dîner
en 7 services à 278€, en 9 services à 378€

FERMETURES

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



HAUTE-SAVOIE
Veyrier-du-Lac



*Yoann
Conte*

AMBASSADEUR
BRETON
D'ALPES
SUD



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

en savoir plus →



HÔTEL RESTAURANT YOANN CONTE ❀❀

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 atteignons le sommet.

Nos petits plus

- Terrasse
- Accès PMR
- Hébergement
- Sauna et Bain Norvégien
- Parking
- Etoile Verte



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 350 € à 740 €

FERMETURES

Midi : **L M J V S D***
Soir : **L M J V S D***
[*de mai à novembre :
ouvert du mercredi au dimanche
de novembre à avril :
ouvert du mercredi au samedi]

NOS TABLES PARRAINÉES

Tables et Saveurs vous présentent leurs 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 !

*Sophie Aumont
et le conseil d'administration*

FINISTÈRE

- **Haut-Linage**
Penmarc'h
p-113
- **Ti Coz**
Quimper
p-114
- **Sao**
Quimper
p-115

MORBIHAN

- **Domaine de Locguénéolé**
Kervignac
p-116
- **Hyacinthe & Robert**
Pontivy
p-117
- **Granit**
Plouharnel
p-118
- **Bvan**
Vannes
p-119
- **L'Ancolie**
Rochefort-en-Terre
p-120

LOIRE-ATLANTIQUE

- **MAJU**
La Turballe
p-121

CÔTES-D'ARMOR

- **Le Jardin Délice**
Saint-Cast-le-Guildo
p-122
- **Vivace**
Trébeurden
p-123



FINISTÈRE
Penmarc'h

HAUT-LINAGE

Chef et hôte

Corentin Ogor et Klervi Tanniou



“ *Plaisir, partage, ce qui m'anime chaque jour.* ”



Nos petits plus

Bons cadeaux, privatisation possible, bord de mer,
phare d'Eckmühl, réservation en ligne



CONTACT

Place du Maréchal Davout
29760 PENMARC'H
Tél. 02 98 90 77 38
contact@hautlinage-restaurant.fr
www.Hautlinage-restaurant.fr

TARIFS

Menus du soir : 52€, 65€, 86€
Menus du midi : 30€ et 41€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 2 semaines en février, juin
et octobre



FINISTÈRE
Quimper

TI COZ

Chef et hôte

Valérie et Jean-Christophe Despinasse



FINISTÈRE
Quimper

SAO

Chef et hôte

Kevin Gourret



Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupes,
salon privatif



*Une cuisine sincère, de saison, de partage,
qui vient sublimer les produits du territoire
breton.*



CONTACT

4 Hent Koz
29000 QUIMPER
Tél. 02 98 94 50 02
ti.coz.restaurant@gmail.com
www.restaurantticoz.com

TARIFS

Menus : 34€ formule déjeuner
du mercredi au vendredi sauf
jour férié
39€, 59€ et 75€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
* dimanche soir, lundi et mardi (sept
à mi-juillet) et dimanche soir, lundi
et mardi midi (mi-juillet à fin août)



Nos petits plus

Bons cadeaux et vue mer



Cuisine d'instinct, cuisine d'instant



CONTACT

1 quai Neuf
29000 QUIMPER
Tél. 02 98 55 04 71
Restaurantk.sao@gmail.com
www.saokevingourret.com

TARIFS

Menus : 59€, 76€ et 91€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : du 15 juillet au 15 août et du
23 décembre au 27 décembre



MORBIHAN
Kervignac

DOMAINE DE LOGGUÉNOLÉ

Chef et hôtes

Yann Maget, Stéphanie et Johan Dubourdieu



MORBIHAN
Pontivy

HYACINTHE & ROBERT

Chef et hôte

Damien Le Quillec



Nos petits plus

Hôtel, Spa, Bistrot « La Maison Alyette »,
Vue sur le Blavet, Meilleur Ouvrier de France

“ Dans cette maison chargée d'histoire
intimement liée à la gastronomie,
nous faisons la part belle aux produits
du terroir.



CONTACT

Le Hingair
56700 KERVIGNAC
Tél. 02 97 76 76 76
reservation@domaine-locquenole.com
www.domaine-locquenole.com

TARIFS

Menus : de 85€ à 145€
Chambres : 285€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : consulter le site



Nos petits plus

Proche du Château de Pontivy et de la gare,
privatisation possible, déplacement en extérieur,
Bons cadeaux

“ L'amour de la cuisine en héritage.



CONTACT

100 rue Nationale
56300 PONTIVY
Tél. 06 13 68 26 45
hyacinthe_robert@hotmail.com
www.hyacinthe-et-robert.fr

TARIFS

Menus : 25€ (le midi), 42€ et 65€

FERMETURES

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



MORBIHAN
Plouharnel

GRANIT

Chef et hôte

Charles Moreau



MORBIHAN
Vannes

BVAN

Chef et hôte

Romain le Cordroch et Cyrielle Le Pipec



TABLE & SAVEURS
PARRAINÉ PAR

Nos petits plus

2 hôtels à proximité,
parking privé, proche de la mer et de la plage

“ Entre le marin et le végétal, venez
prendre une tempête de saveurs issues
de nos côtes.



CONTACT

5 Kerhueno
Route de Carnac
56340 PLOUHARNEL
Tél. 02 97 29 10 17
contact@granit-restaurant.fr
www.granit-restaurant.fr

TARIFS

Menu 3 plats : 39€
Menu 4 plats : 53€
Menu 5 plats : 59€
Menu 7 plats : 78€

FERMETURES

Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : non définies



TABLE & SAVEURS
PARRAINÉ PAR

Nos petits plus

Vue sur les remparts de la vieille ville de Vannes
et à 2 pas du port,
Bons cadeaux, accepte les groupes

“ Cuisiner le champ et la mer de façon
éthique et savoureuse.



CONTACT

6 rue Alexandre Le Pontois
56000 VANNES
Tél. 02 97 67 98 30
restaurantbvan@gmail.com
www.restaurantbvan.fr

TARIFS

Menu Tagète : 41€
Menu Cosmos : 69€
Menu Livèche : 81€

FERMETURES

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



MORBIHAN
Rochefort-en-Terre

L'ANCOLIE

Chef et hôte

Kevin Hardy



LOIRE-ATLANTIQUE
La Turballe

MAJU

Chef et hôtes

Marine et Julien Baradel



TABLE & SAVEURS
PARRAINÉ PAR

Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupes, salon privatif,
petit village de caractère,
Rochefort-en Terre plus beau village de France

“

*Le plus important dans notre métier,
faire passer un bon moment à notre
clientèle avec des produits régionaux.*



TARIFS

Menus : 37€ le midi (3 plats),
53€ (4plats) et 63€ (6plats) midi
et soir

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 2 semaines en janvier
et en octobre

CONTACT
12 rue Saint-Michel
56220 ROCHEFORT-EN-TERRE
Tél. 02 97 43 33 09
lancolierestaurant@outlook.com
<https://lancolie.restaurant/>



TABLE & SAVEURS
PARRAINÉ PAR

Nos petits plus

Cuisine ouverte,
Menu déjeuner en 3 temps le jeudi et dimanche midi

“

*Une gastronomie décomplexée
proche de nos producteurs et de nos
produits.*



TARIFS

Menus : 45€, 70€, 90€

FERMETURES

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

CONTACT

18 quai Saint-Paul
44420 LA TURBALLE
Tél. 02 40 23 30 29
contact@maju-restaurant.fr
www.maju-restaurant.fr

LE JARDIN DÉLICE

Chef et hôte

Julien Gourmelen et Adeline Moiroud



VIVACE

Chef et hôte

Laura Boit & Baptiste Lavallez



Nos petits plus

Bons cadeaux, privatisation possible, bord de mer à proximité, réservation en ligne, menu enfant et adolescent

“ Ma cuisine est une cuisine de cœur et de terroir.



Nos petits plus

Végétarien(nes) bienvenus, privatisation possible

“ Une cuisine dynamique et engagée, de produits frais, locaux et de saison !



CONTACT

23 boulevard Duponchel
22380 SAINT-CAST-LE-GUILDLO

Tél. 02 96 81 05 27
info@lejardindelice.fr
www.lejardindelice.fr

TARIFS

Menu Délice : 24€/30€ (unique-ment au déjeuner en semaine)

Menu Découverte : 42€

Menu Entre terre et mer : 62€

Menu Dégustation : 90€

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 mars



CONTACT

place de Crec H Héry
22560 TRÉBEURDEN

Tél. 02 96 47 15 52
vivace.lerestaurant@gmail.com
www.vivace.restaurant

TARIFS

Menus : 29€ (déjeuner) 38€ et
58€ (dîner)

FERMETURES

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

(*ouvert le mercredi, jeudi et vendredi
midi durant juillet et août)

Annuelles : janvier

NOS TABLES COUPS 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 !

*Sophie Amont
et le conseil d'administration*



Le 21ème Commis
- Antoine Foezon -
23 rue du Mur
29600 MORLAIX
Tél. 02 98 63 50 27
www.le21emecommis.fr



Orizhon
- Camila Seixas -
2 quai Jacques de Thézac
29770 AUDIERNE
Tél. 02 98 70 10 95
www.orizhon-restaurant.fr



Gare aux Goûts
- Vincent SEVILLER -
26 Bis rue Blanqui
56100 LORIENT
Tél. 02 97 21 19 79
www.gareauxgouts.fr



La Tentation des Mets
- Alan Lescop -
2 rue de l'observatoire
29200 BREST
Tél. 02 98 85 22 72
Instagram: @latentationdesmets



Ém.BA
- Emilie et Baptiste David -
11 rue Marie Dorval
56100 LORIENT
Tél. 02 97 64 72 40



L'Auberge
- Julien et Claire Doupeaux -
56 rue Vannes
56400 STE ANNE D'AURAY
Tél. 02 97 57 61 55
www.maisons-glenn-anna.fr



Restaurant Lamaccotte
- Maxime Fillaut -
7 rue Saint Denis
44000 NANTES
Tél. 02 85 37 42 30 ou 06 50 91 99 51
restaurantlamaccotte.com



Paris-Brest by Christian Le Squer
- Servane Pocard -
Niveau 1, Hall Départs
Gare de Rennes 35000 RENNES
Tél. 02 99 53 59 89
www.parisbrest.bzh



Restaurant Côté Mer
- Hervé Mousset -
4 rue Ernest Lamort
35260 CANCALE
Tél. 02 99 89 66 08
restaurant-cotemer.fr



L'Ébullition
- Goasdoué Loeiz -
74 rue Surcouf
22190 ST LAURENT DE LA MER PLÉRIN
Tél. 02 96 78 00 62
www.lebullitionplerin.fr



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



Restaurant Le 2 rue des Dames
- Gabriel et Julien Moreau -
2 rue des Dames
35000 RENNES
Tél. 02 99 03 61 06
www.le2ruedesdames.fr



Cueillette
- Armand Demouy -
54 route de Fougères
35510 CESSON-SÉVIGNÉ
Tél. 02 99 62 00 13
www.cueilletterestaurant.fr



Le Biniou
- Jean-Daniel Benoit -
121 rue Clémenceau
22370 PLÉNEUF VAL-ANDRÉ
Tél. 02 96 72 24 35
www.restaurant-lebiniou.fr



Le Château de Boisgelin
- Mathieu Kergourlay -
Domaine de Boisgelin
22290 PLÉHÉDEL
Tél. 02 96 22 37 67
www.mathieu-kergourlay.com



L'Auberge de la Vieille église
- Aurélie Conan- Brieg Le Cam
et Maxime Lafaille -
9 place de l'Eglise 22730 TREGASTEL
Tél. 02 96 23 88 31
www.ave-restaurant.bzh



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

TABLES & SAVEURS BRETAGNE

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

Immeuble Athéo
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



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

Conception guide 2024-25 :
Blue2i Agence Digitale

36 Rue Blaise Pascal
35220 Châteaubourg
www.blue2i.com
Tél. 02 23 37 35 69

Crédits photographies de @TSB:

- @ Alice Bertrand
- @ Patrice Dorizon
- @ Olivier Marie
- @ Studio foudimage
- @ Le Click
- @ Fanny Sauzeau
- @ Ingrid Decombat
- @ L. Rannou
- @ Philippe Vaures
- @ Kathleen Junion
- @ Pascal Etienne Lattes
- @ Hôtel de Diane
- @ Alban Couturier
- @ ODANY
- @ Germain Herriau
- @ Atypix
- @ Paul Stéfanaggi
- @ Claire Curt
- @ Tristan Vergnault
- @ Christophe Le Potier
- @ Julie Limont
- @ TSB/Nos maisons
et chefs

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.

©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES
RCS Nanterre 399 315 613
@LeNouveauBélier

origine
#Locale
METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LE GIN DE CHARLOTTE JOURDAN,
PRODUCTRICE À DINARD (ILLE-ET-VILAINE)

f y p @
METRO-local.fr

METRO

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



Plaisir Intense

33CL en VERRE CONSIGNÉ



eau-plancoet.com