

TABLES & 
SAVEURS 
BRETAGNE 



2022 - 2023



EDITO PRÉSIDENT



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

Après cette saison si intense et encore bien particulière, nous avons le plaisir de vous faire découvrir notre nouveau guide qui compte 67 maisons d'exception en Bretagne. Et nous vous invitons à venir vivre des émotions autour de nos belles tables de prestige de Bretagne ou d'ailleurs, tables parrainées ou coups de cœur.

Tous nos restaurants sont avant tout des lieux vivants, remplis de souvenirs, de parfums, de saveurs et d'émotions olfactives, avec dans chaque lieu, 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 l'équipe de salle et de cuisine.

A nouveau, je remercie nos chefs, leurs équipes mais aussi nos artisans, éleveurs, producteurs et partenaires de longue date, et bien sûr nos clients, car sans eux, rien ne serait possible.

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

GRANDS TERROIRS



Palmer & Co.
CHAMPAGNE

SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS
EXPRIME LA QUINTESSANCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS,
DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

© 2015 PALMER & CO. CHAMPAGNE. TOUTES LES DROITS RÉSERVÉS.



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

VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

DISTINGUEZ-VOUS PAR L'EXCELLENCE



- UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES -

VALRHONA

Sosa

chocolatèree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance

PARIANI
Spices et Condiments

Valrhona, Imaginons le meilleur du chocolat - Sosa, Premium ingrédients gastronomie - Chocolatèree, 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

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

SOMMAIRE

- Destination Ille-et-Vilaine

p. 11 | 23

- Destination Côtes-d'Armor

p. 27 | 37

- Destination Finistère

p. 41 | 65

- Destination Morbihan

p. 69 | 91

- Destination Loire-Atlantique

p. 95 | 103

- Ambassadeur Breton
d'ailleurs

p. 104 | 105

- Tables parrainées

p. 106 | 114

- Tables coups de coeur

p. 115 | 120





NESPRESSO
PROFESSIONNEL

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

12 recettes lactées, pour
chaque personnalité.

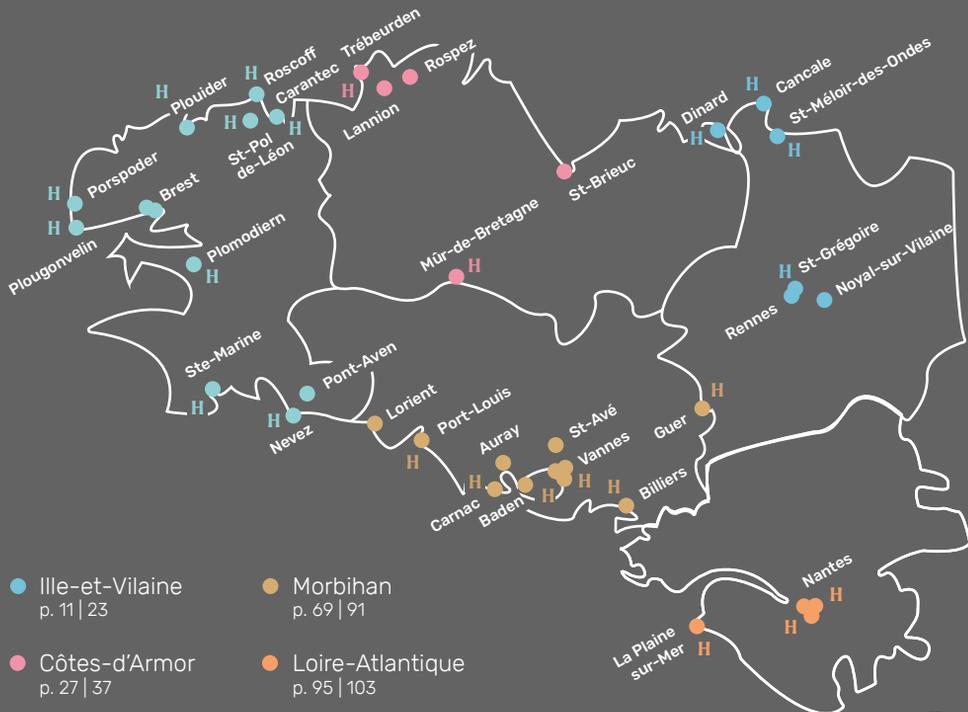
NESPRESSO MOMENTO

QUAND LA TECHNOLOGIE
RENCONTRE LE CAFÉ

nespresso.com/pro



VOYAGE GASTRONOMIQUE



● Restaurant ● H Restaurant + Hôtel



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

francoiserapiteau@maison-masse.com

DESTINATION ILLE-ET-VILAINE

Nos plus belles tables étoilées

- **Le Pont d'Acigné**
Noyal-sur-Vilaine
p-12
- **Holen**
Rennes
p-14
- **Maison Kervarrec**
Saint-Grégoire
p-16
- **« La Gouesnière » Maison Tirel Guerin**
Saint-Méloir-des-Ondes
p-18
- **La Table Breizh Café**
Cancale
p-20
- **Le Pourquoi Pas**
Dinard
p-22





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 le chef et ses producteurs signe une cuisine locale et engagée. 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, traiteur
40 places de parking
Bons cadeaux



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 45€ (le midi en semaine) et de 89€ € à 155€

Menu en période truffe : 155€

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



ILLE-ET-VILAINE
Rennes

Tugdual
Debêthune



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

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

CONTACT

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

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



TARIFS

Menus : 45€ (le midi), 75€, 90€
et 115€

FERMETURES

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

Annuelles : du 24/12/22 au 04/01/23 - du
20/05 au 31/05/23 - du 19/08 au 13/09/23



ILLE-ET-VILAINE
Saint-Grégoire

Els et Ronan
Kervarrec



“ Je vous invite à partager l'univers
iodé de mes souvenirs d'enfance.

MAISON KERVARREC

Chef et hôtes

Ronan et Els KERVARREC



Une histoire familiale autour de la gastronomie bretonne

Le couple Els et Ronan Kervarrec vous accueille dans leur écrin de verdure à Saint-Grégoire, à 10 min au nord de Rennes et à quelques pas du Canal d'Ille-et-Rance. En tant que maîtresse de maison, Els met en avant l'art de la table avec un accueil convivial. En cuisine, le Chef Ronan Kervarrec vous invite à découvrir une cuisine iodée, inspirée par ses souvenirs d'enfance en Bretagne et en Provence...

Nos petits plus

Chambres d'hôtes, boutique d'épicerie fine,
Terrasse, couloir de nage,
Bornes de recharge électriques universelles, accès PMR

CONTACT

1 Impasse du Vieux Bourg
35760 SAINT-GRÉGOIRE
Tél. 02 99 68 79 35

contact@le-saison.com
www.le-saison.com



TARIFS

Menus : de 59 à 185€

Formule affaires : de 41€ à 59€

Chambre : de 165€ à 235€

FERMETURES

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

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

Annuelles : le 1er janvier - du 09/08
au 28/08



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.* ”

“LA GOUESNIÈRE”

MAISON TIREL GUERIN

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 65 € à 115€

FERMETURES

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

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

Annuelles : en janvier



ILLE-ET-VILAINE
Cancalle

Raphaël-Funio
Kudaka



“ Une cuisine japonaise... et d'ici.

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 sublimés 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 : 65€ le midi et 110€
le soir

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 hôte

Julien Hennote 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

commercial@castelbrac.com
www.castelbrac.com



TARIFS

Menus : de 75€ à 115€

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 01 janvier 2023
au 10 février 2023

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



Directeur Commercial : Serge Beaumont - 01 44 89 67 60 - serge.beaumont@petrossian.fr



Ultimate
FISHING

ULTIMATE-FISHING.NET



ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT



WHISKY D'EXCEPTION,
WHISKY DE BRETAGNE



Distillerie Warenghem
Route de Gaingamp, 22300 Lannuron - FRANCE
ARMORIK_BZH



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



ÉPICERIE FINE
à portée de main

Rodolphe & Jean-Luc
BOUZAT

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

DESTINATION CÔTES-D'ARMOR

Nos plus belles tables étoilées

- **Aux Pesked**
Saint-Brieuc
p-28
- **Auberge Grand'Maison**
Mûr-de-Bretagne
p-30
- **La Ville Blanche**
Rospez
p-32
- **Le Manoir de Lan Kerellec**
Trébeurden
p-34
- **L'Anthocyane**
Lannion
p-36





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.

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

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 : 63€, 79€, 98€

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
Rospez

*Yvann
Zuglielmetti*



“ *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

Menu midi : 31 € (en semaine hors boissons, proposé hors jours fériés et période de fin d'année , hors juillet/août et septembre)

Menu : 55€ à 91€ (midi et soir)

FERMETURES

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

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

Annuelles : janvier, fin juin



CÔTES-D'ARMOR
Trébeurden

*Pauline Daubé
et Anthony Avoine*



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

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'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, 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 70€ à 125€

Déjeuner : de 30€ à 35€

Chambre : de 225€ à 686€
(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

Marie et Marc
Briand



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

L'ANTHOCYANE

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 : 33€ (le midi), 63€
et 90€

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

RÉSEAU LE SAINT
Distributeur de fraîcheur

PLATE-FORME MULTIFRAIS PRODUITS DE LA MER

HYGIÈNE / ARTS DE LA TABLE

Spécialiste du circuit court sécurisé et partenaire quotidien

PLATE-FORME MULTIFRAIS FRUITS / LÉGUMES

PLATE-FORME MULTIFRAIS VIANDES / CHARCUTERIE BOF / SURGELÉS EPICERIE

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 98 57 77 57
Châteaulin

www.reseau-le-saint.com [f/reseaulesaint](https://www.facebook.com/reseaulesaint) [@reseaulesaint](https://www.instagram.com/reseaulesaint) [in reseau-le-saint](https://www.linkedin.com/company/reseau-le-saint)

DOMAINE DE TERREBRUNE
CALCAIRE DU TRIAS GRAND VIN DE BANDOX

"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.



LEGRIS

ARTISAN DE LA MER

VENTE DIRECTE | BAR À HUITRES | E-BOUTIQUE

 www.legris.bzh

 02 98 04 56 87



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



Le Gall

MAISON FONDÉE EN 1923



Beurre de tradition
depuis 1923

Philippe Nataf - maître beurrier - LE GALL

DESTINATION FINISTÈRE

Nos plus belles tables étoilées

- Restaurant Nicolas Carro | L'Hôtel de Carantec

Carantec
p-42

- Le Brittany & Spa

Roscoff
p-44

- La Pomme d'Api

Saint-Pol-de-Léon
p-46

- La Butte

Plouider
p-48

- Château de Sable

Porspoder
p-50

- Hostellerie de la Pointe St-Mathieu

Plougonvelin
p-52

- L'Embrun

Brest
p-54

- Le M

Brest
p-56

- La Maison des Glazicks

Plomodiern
p-58

- Villa Tri Men

Sainte-Marine
p-60

- Ar Men Du

Nevez
p-62

- Rosmadec le Moulin

Pont-Aven
p-64





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
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 123€

Chambres : de 120€ à 210€

FERMETURES

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

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

(* de octobre à juin)



FINISTÈRE
Roscoff

Loïc Le Bail



“ Nous vous invitons à partager un moment d'exception à la table de ce manoir du XVIII^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, 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 89€ 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.

LA POMME D'API

Chef et hôtes

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

Menus : 32€ (midi en semaine),
65€, 85€ et 125€

FERMETURES

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

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

(* sauf en juillet et août)

Annuelles : 2 semaines en novembre,
2 semaine en mars



FINISTÈRE
Plouider

Nicolas
et Solène
Conraux



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

LA BUTTE

Chef et hôtes

Solène et Nicolas Conraux



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

Au travers de la décoration, de l'art de la table, des assiettes et verres évoquent le sable, les algues, la terre et les couleurs de la côte Bretonne. Nous déclinons les matières naturelles de la région : comme le chanvre et le lin. Côté œuvres d'art, des sculptures totem incarnent ce Finistère ancestral, des sites magiques qui jalonnent la côte des légendes toute proche.

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
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 : de 89€ à 180€
(tarifs évolutifs durant l'année
en cours)

Chambres : de 120€ à 600€

FERMETURES

La Table de La Butte
(gastronomique)

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

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

Le Comptoir de La Butte
(bistrot)

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



FINISTÈRE
Porspoder

Anthony Hardy



“ *Respectons le produit !* ”

CHÂTEAU DE SABLE

Chef et hôtes

Anthony Hardy et Franck Jaclin



Un soufflé 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 PORSPORDER
Tél. 02 29 00 31 32

soisic@lechateaudesablehotel.fr
www.lechateaudesablehotel.fr

TARIFS

Menus : de 45€ (midi) à 169€

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.

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 62€ à 110€

Chambres : de 99€ à 389€

FERMETURES

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

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

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



FINISTÈRE
Brest

Guillaume
Pape



“ La Bretagne, ça vous gagne !

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 : 49€, 69€ et 89€
Menu du marché : 32€

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 semaine en août



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 fruits et des épices. 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 58€ à 125€

FERMETURES

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

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

Annuelles : du 25 décembre 2022 au 11 janvier 2023, du 30 avril au 10 mai 2023 et du 13 au 30 août 2023



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 80€ à 250€

Chambres : de 250€ à 370€

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
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 : 95€ et 125€

Chambres : de 120€ à 375€

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
Nevez

Philippe
Emanuelli



“ *Responsable, local et bio, une cuisine de produits où on sublime le légume !* ”

AR MEN DU

Chef et hôte

Philippe Emanuelli 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

CONTACT

47 rue des Iles
29920 NEVEZ
Tél. 02 98 06 84 22

contact@men-du.com
www.men-du.com



TARIFS

Menus : 65€ à 105€

Chambres : de 125€ à 230€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Annuelles : Novembre, Janvier, Février



FINISTÈRE
Pont-Aven

Sébastien
Martinez



“ Cuisine d'instinct, cuisine d'instant

ROSMADec LE MOULIN

Chef et hôte

Sébastien Martinez et Cédric Bilien



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 oeuvres 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.arcollectionhotels.com



TARIFS

Menus : à 65€ (disponible uniquement au déjeuner en semaine) et 135€

FERMETURES

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

Annuelles : du 14/11/22 au 30/11/22 inclus
et du 06/03 au 28/03/2023.

NOUVEAU RANGE ROVER SPORT



ABOVE & BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.

Disponible en version hybride rechargeable.

Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP) : 0.8 à 0.9.

RCS Auto Selection : 870 800 927 – RCS Park Lann Automobiles : 388 488 520

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

LE LUXE À L'ÉTAT BRUT

Le nouveau Range Rover Sport s'est enfin dévoilé.

Pour ceux qui sont prêts à franchir de nouveaux horizons, il incarne la performance à toute épreuve et le raffinement Range Rover.

A 20g CO₂/km

B

C

D

E

F

G



ABOVE & BEYOND

GRUPE LANCIEN

LAND ROVER VANNES

62 rue Marcelin Berthelot

56000 Vannes

02 97 46 49 55

LAND ROVER LORIENT

150 rue Antoine Lavoisier

56600 Lanester

02 97 87 07 07

GRUPE DMD

LAND ROVER RENNES

23 Rue de Bray

35510 Cesson-Sévigné

02 99 86 80 80

LAND ROVER NANTES

365, route de Vannes

44800 Saint-Herblain

02 40 16 11 30



BRÛLERIE D'ALRÉ

1971



**UNE GRANDE
HISTOIRE DE CAFÉS**

Quimper, Lanester, Auray, Vannes, Nantes
& Plougoumelen

02 97 56 31 35
www.brulerie-dalre.com



DESTINATION MORBIHAN

Nos plus belles tables étoilées

- Sources
Lorient
p-70
- Avel-Vor
Port-Louis
p-72
- Côté Cuisine
Carnac
p-74
- Restaurant Terremer
Auray
p-76
- Le Gavrinis
Baden
p-78
- Iodé
Vannes
p-80
- Le Roscanvec
Vannes
p-82

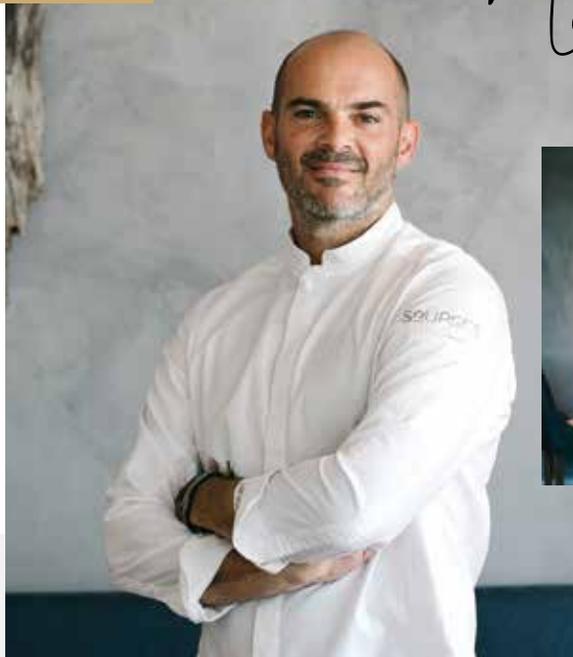


- La Gourmandière
Vannes
p-84
- Maison Tiegez
Guer
p-88
- Le Pressoir
Saint-Avé
p-86
- Le Domaine de Rochevilaine
Billiers
p-90



MORBIHAN
Lorient

Nicolas
Le Tirrand



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

SOURCES

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

Menus : 48€, 72€ et 98€
et déjeuner 29 €

FERMETURES

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

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

Annuelles : premières semaines d'août /
2 premières semaines de janvier



MORBIHAN
Port-Louis

Camille Lacombe
Agathe Richou
Catherine et Patrice Gabinet



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

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 : 38€ (midi en semaine)
et 69€, 89€ à 119€

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

2 semaines en janvier 1 semaine en mars

1 semaine en Juin



MORBIHAN
Carnac

Laetitia
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 profiter 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 : 35€, 58€, 80€,
et 130€

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

FERMETURES

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

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

Annuelles : en janvier



MORBIHAN
Auray

Anne-Sophie
et 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
Baden

Luca Marteddu
Serge Lignières



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

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

Restaurant au cœur du Golfe du Morbihan

CONTACT

1 rue de l'île Gavrinis
56870 BADEN
Tél. 02 97 57 00 82

contact@gavrinis.com
www.gavrinis.fr



TARIFS

Menus : 39€, 55€ et 75€,

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



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

IODÉ

Cheffe et hôte
Sophie Reigner



De l'iode au bout des doigts !

L'iode est ma source d'inspiration sans limite et mon terrain de jeu favori... je l'intègre à mon répertoire sensoriel sans systématisme, mais avec une touche subtile et délicate que j'ajoute dans une entrée, un plat ou un dessert !

Nos petits plus
Bons cadeaux

CONTACT

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

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



TARIFS

Déjeuner : 31€

Menu lodé : 92€

Menus : à 31€, 56€, 72€, 92€

FERMETURES

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

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

Annuelles : Noël du 19 au 27/12



MORBIHAN
Vannes

*Sarah et Carine
Kaczorowski
et 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

Jardin pour les chambres - Terrasse l'été



CONTACT

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

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

TARIFS

Menus : de 40€ à 110€

Chambres : à partir de 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

Aurélia
et 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

www.la-gourmandiere.fr



TARIFS

Menus :

Côté Bistr'Aurélia : 25€, 30 € et 48 €
+ menus à la carte

La Table d'Olivier : de 69€ à 105€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

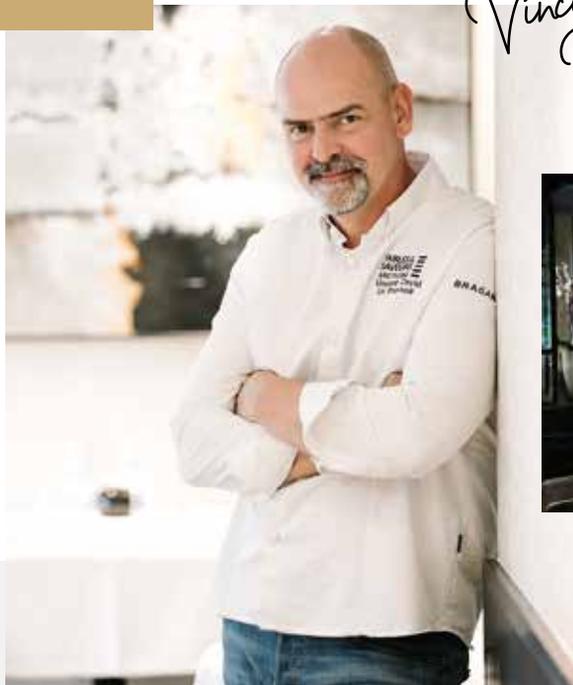
Soir : L M M J V S D

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 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 sublimons 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 39€ à 120€

FERMETURES

Midi : L M J V S D

Soir : L M J V S D



MORBIHAN
Guer

Marion et 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 : lundi, jeudi et vendredi midi,
Hôtel, boutique



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,
hors jours fériés), 69€ et 99€

Chambre : de 146€ à 166€
(avec petit déjeuner inclus)

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Annuelles : 11 jours début janvier,
11 jours fin avril, 11 jours fin octobre



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

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 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, 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 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

*Ouverture 7j/7
Réservation souhaitée*



DAMIENRIO
PRODUCTEUR

BRETAGNE[®]

SUR LES
Marchés
DE LA RÉGION

damienio.fr



GALAAD
SINGLE MALT WHISKY



LA MINE D'OR
DISTILLERIE

La nature fait tout mieux

Ġ
CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

Henri Giraud est un grand vigneron et œnologue, à l'écoute de la nature.



LA FROMAGERIE DE KEROUZINE

Fromagerie familiale depuis 1980



Emmanuelle et Olivier Régent
artisans fromagers affineurs

📍 La Fromagerie de Kerouzine 📍

02 97 42 64 69

VENTE AUX PROFESSIONNELS
RÉCEPTIONS - BUFFETS

VANNES - Place du Poids Public

LORIENT - Halles de Merville

LES MARCHÉS - La Trinité-sur-Mer

Quiberon - St-Pierre-Quiberon

Camac - Betz - Plouhinec

© Fromage - Quin Bihan



heol an ORIENT 1672

GIN ARTISANAL PREMIUM

« Un bonheur tonique et parfumé »
Whisky Magazine

Nicolas Poirier, Artisan distillateur - Distillerie du Gorvello
Route de Pébéyec - 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.

LMC

le Sel *La Maison*
par *Charteau*

Producteurs de Sel Artisanal
La Qualité pour une cuisine de passionnés



SARL LA MAISON CHARTEAU

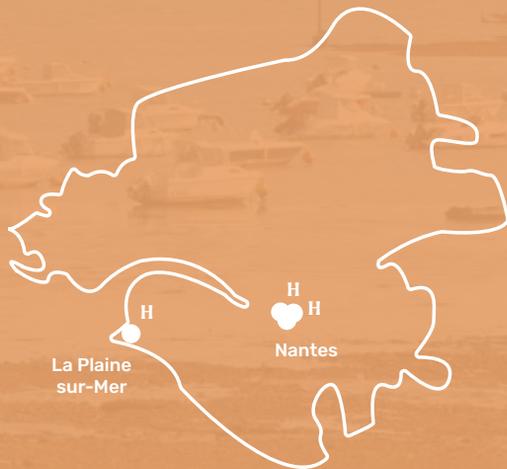
12 Kercadoué - 44350 SAINT-MOLF
06 20 37 93 69

www.maisoncharteau.com

DESTINATION LOIRE-ATLANTIQUE

Nos plus belles tables étoilées

- Anne de Bretagne
La Plaine-sur-Mer
p-96
- L'Atlantide 1874
Nantes
p-98
- Le Manoir de la Régate
Nantes
p-100
- Roza
Nantes
p-102





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 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 : 55€ (le midi), 90€,
115€, 170€

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
Nantes

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

Chambres d'hôtes, terrasses et jardin ,vue imprenable sur la Loire, accès personne à mobilité réduite, 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

Menus : 45€ Déjeuner de l'Hermitage

Menu des Epicuriens :
75€ et 115€ + 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**

***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

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)
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

Menu en 3 temps : 40€ (uniquement
le midi, du mardi au vendredi)

Menu en 6 temps : 80€

Menu en 8 temps : 110€

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 rouign-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 :

(entrée, plat, dessert) 35€ ou 30€
les 2 plats

Menu dégustation : le soir en plus
de la carte, en 5 temps 75€

FERMETURES

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

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

Annuelles : 3 semaines en août



HAUTE-SAVOIE
Veyrier-du-Lac

AMBASSADEUR
BRETON D'ALLEURS
NOTRE

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

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
Sauna et Bain Norvégien
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 350 € à 740 €

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

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 !

Olivier Samson

CÔTES-D'ARMOR

- **Le Biniou**
Pléneuf-Val-André
p-107

FINISTÈRE

- **Castel Ach - Lilia**
Plouguerneau
p-108
- **Ti Coz**
Quimper
p-109
- **Orizhon**
Audierne
p-110
- **Haut-Linage**
Penmarc'h
p-111

MORBIHAN

- **Granit**
Plouharnel
p-112

LOIRE-ATLANTIQUE

- **Restaurant Lamaccotte**
Nantes
p-113
- **Sources**
Nantes
p-114



CÔTES- D'ARMOR

Pléneuf-Val-
André

LE BINIOU

Chef et hôte

Anais et Jean-Daniel Benoit



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

“ *A Travers nos assiettes, nos hôtes ressentent le plaisir de nos équipes à travailler avec les producteurs de notre région.* ”

Restaurant bistrannique situé en plein coeur de la station balnéaire du Val-André, La grande digue et la grande plage sont situées à 200 m du restaurant, séminaire et privatisation possible.



CONTACT

121 rue Clémenceau
22 370 PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
Tél. 02 96 72 24 35

contact@restaurant-lebiniou.fr
www.restaurant-lebiniou.fr

TARIFS

Menus : 34€ et 45€

FERMETURES

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

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

Annuelles : du 12 au 23 novembre
et du 04 au 25 janvier



FINISTÈRE
Plouguerneau

CASTEL ACH - LILIA

Chef et hôte

David Royer et Baptiste Morize



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAUVAGE

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 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 59€
Menu Awen : 28€ (le midi)
Menu Kavaden : 39€ (le soir)
Menu promenade dans les Abers : 59€

FERMETURES

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



FINISTÈRE
Quimper

TI COZ

Chef et hôte

Valérie et Jean-Christophe Despinasse



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 : 28€ (déjeuner semaine),
35€, 55€, 70€ et 95€

FERMETURES

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

Soir : **L 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)



FINISTÈRE
Audierne

ORIZHON

Cheffe et hôte
Camila Seixas et Aurélien Digne



Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupes, vue mer,
proximité de la pointe du raz,
privatisation possible

“ *La cuisine est comme l'horizon,
sans limite.* ”



CONTACT

2 quai Jacques de Thézac
29770 AUDIERNE
Tél. 02 98 70 10 95

contact@orizhon-restaurant.fr
<http://www.orizhon-restaurant.fr/>

TARIFS

Menus : 19,50€, 35€ et 40€

FERMETURES

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

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

Annuelles : 1 semaine en octobre
2 semaines en janvier / 2 semaines
en juin



FINISTÈRE
Penmarc'h

HAUT-LINAGE

Chef et hôte

Corentin Ogor et Klervi Tanniou



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS
SABRES

Nos petits plus

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

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



CONTACT

Place du Maréchal Davout
29760 PENMARC'H
Tél. 02 98 90 77 38

hautlinage.restaurant@gmail.com
www.Hautlinage-restaurant.fr

TARIFS

Menus : 39€ et 51€

Formule du midi : 24€ en semaine

FERMETURES

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

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

Annuelles : 2 semaines en janvier,
juin et octobre



MORBIHAN
Plouharnel

GRANIT

Chef et hôte
Charles Moreau



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

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

Menus : 27€, 32€, 53€, 59€
et 85€

FERMETURES

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

Annuelles : non définies



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes

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 25€
(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



LOIRE-ATLANTIQUE
Nantes



SOURCES

Chefs et hôtes

Guillaume et Ingrid Decombat



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

La part belle au végétal, aux produits iodés et aux vins en biodynamie ! En plein cœur de Nantes. Une cuisine engagée !

“ Un quatre mains au quotidien ! ”



CONTACT

22 Rue de Verdun
44000 NANTES
Tél. 02 40 89 42 42

bonjour@sources-nantes.fr
www.sources-nantes.fr

TARIFS

Menu semaine : 25€
(du mercredi au vendredi midi),

Menu découverte : 35€ à 58€
(le midi du mercredi au samedi),
58€ (le soir)

FERMETURES

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

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

Annuelles : du 24 décembre au 09 janvier
(inclus) > pour cette année

Nos tables coups de coeur !

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

Olivier Sanson

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

MORBIHAN

- **Louise**
Lorient
p. 117

- **L'Auberge**
St-Anne-D'Auray
p. 117
- **L'Annexe**
Vannes
p. 118
- **Le Sous-Sol**
Vannes
p. 118
- **Le Kerstéphanie**
Sarzeau
p. 118
- **Les Jardins Sauvages
de la Grée des Landes**
La Gacilly
p. 118

CÔTES-D'ARMOR

- **Ô Saveurs**
Saint-Brieuc
p. 119

- **Le Château de
Boisgelin**
Pléhédél
p. 119
- **Hôtel Restaurant
de la Marne**
Paimpol
p. 119
- **L'Auberge de
la Vieille église**
Paimpol
p. 119

FINISTÈRE

- **Le 21ème Commis**
Morlaix
p. 120
- **Partage**
Saint-Renan
p. 120
- **Le Fleuriot**
Brest
p. 120

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



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

Nos tables coups de coeur



Ar Iniz

- Romain Roullier -

8 Boulevard Hébert
35400 SAINT-MALO
Tél. 02 99 56 01 19
www.ariniz.com



Louise

- Julien Corderoch -

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



L'Auberge

- Julien et Claire Doupeux (Famille Larvoir) -

56 Rue de Vannes
56400 Sainte-Anne-d'Auray
Tél. 02 97 57 61 55
www.hotel-maison-glenn-anna-auray.com

Nos tables coups de coeur



L'Annexe

- David Kiburse -

18 Rue Emile Burgault

56000 VANNES

Tél. 02 97 42 58 85

www.restaurantlannexe.eatbu.com



Le Sous-Sol

- Thibaud Schouten -

15 Place Maurice Marchais

56000 VANNES

Tél. 02 97 47 69 82

www.restaurantlesous-sol.com



Le Kerstéphanie

- Arnaud et Manon Domette -

Lieu dit : Kerstéphanie

Route de Roaliguen

56370 SARZEAU

Tél. 02 97 41 72 41

www.lekerstephanie.fr



Les Jardins Sauvages de la Grée des Landes

- Fabien Manzoni -

Cournon, 56200 LA GACILLY

Tél. 02 99 08 50 50

www.lagreedeslandes.com

Nos tables coups de coeur



Ô Saveurs

- Gwenaël Lavigne -

10, Rue Jules Ferry
22000 SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 94 05 34

www.osaveurs-restaurant.com



Le Château de Boisgelin

- Mathieu Kergoulay -

Domaine de Boisgelin
22290 PLÉHÉDEL
Tél. 02 96 22 37 67

www.mathieu-kergoulay.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



L'Auberge de la Vieille église

- Aurélie Conan -

- Brieg Le Cam et Maxime Lafaille -

9 place de l'Église
22730 TREGASTEL
Tél. 02 96 23 88 31

www.ave-restaurant.bzh

Nos tables coups de coeur



Le 21ème Commis

- Antoine Foezon et Margaux Inizan -

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



Partage - Hôtel des voyageurs

- Julien Marseault -

16 Rue Saint-Yves
29290 SAINT-RENAN
Tél. 02 98 84 21 14

www.hotelvoyageurstrenan.com



Le Fleuriot

- Thomas Guiguet -

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

La fraîcheur service compris



NANTES
MÉTROPOLE

02 51 72 92 35



MORBIHAN / LOIRE-ATLANTIQUE
VENDÉE / CHARENTE-MARITIME

02 51 72 04 44



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

02 99 68 01 81

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



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 2022-23 :

Agence Blue2i

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

Photographies :

- © Alice Bertrand
- © Patrice Dorizon
- © Olivier Marie
- © Studio foudimage
- © Le Click
- © Fanny Sauzeau
- © Ingrid Decombat
- © Paul Stéfanaggi
- © Claire Curt
- © Tristan Vergnault

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
📍 Le Nouveau Béliet

origine
#Locale

METRO S'ENGAGE

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



METRO-local.fr

METRO

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



PLANCOËT

L'EAU PHARE DE BRETAGNE



eau-plancoet.com

