

TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE 

2023 - 2024

GALĀAD

SINGLE MALT WHISKY



LA MINE D'OR
DISTILLERIE



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

EDITO PRÉSIDENT



Saveurs et partages !

Depuis 33 ans, notre association tient ses engagements en mettant en valeur de très beaux produits locaux, de jolies maisons bretonnes, des chefs, leurs équipes et leurs jeunes en formation, à travers des événements planifiés toute l'année et des actions de promotions.

2023 est particulièrement riche avec plusieurs manifestations organisées : le Raid des Chefs en juin, l'ultimate fishing, la soirée de gala des 33 ans, le Concours Serbotel...

Et pour la promotion de nos maisons, j'ai le plaisir de vous faire découvrir ce nouveau guide qui marque la dernière édition d'une jolie collection de guides pour 3 années si particulières.

Cette année encore nous tenons à remercier tous nos artisans producteurs pour leur travail de grande qualité, nos clients et nos partenaires qui nous suivent et nous accordent leur confiance.

Chaque année, ils nous inspirent et nous accompagnent dans notre quête de l'excellence de la gastronomie bretonne.

Ce guide compte 73 maisons d'exception en Bretagne.... vous avez donc encore un très joli choix ! Nous vous invitons à venir vivre des émotions dans nos 42 belles tables de prestige, 13 tables parrainées et 18 tables coups de cœur.

La richesse de notre association Tables et Saveurs de Bretagne, c'est plus de 33 ans de travail, de rencontres, d'amitiés, de partages et de transmissions avec une forte identité culinaire : le BONHEUR

Vous pouvez aussi suivre toutes nos actualités sur nos réseaux sociaux et notre site tablesetsaveursdebretagne.com.

Et nous vous attendons avec plaisir en Bretagne !

Olivier
Samson

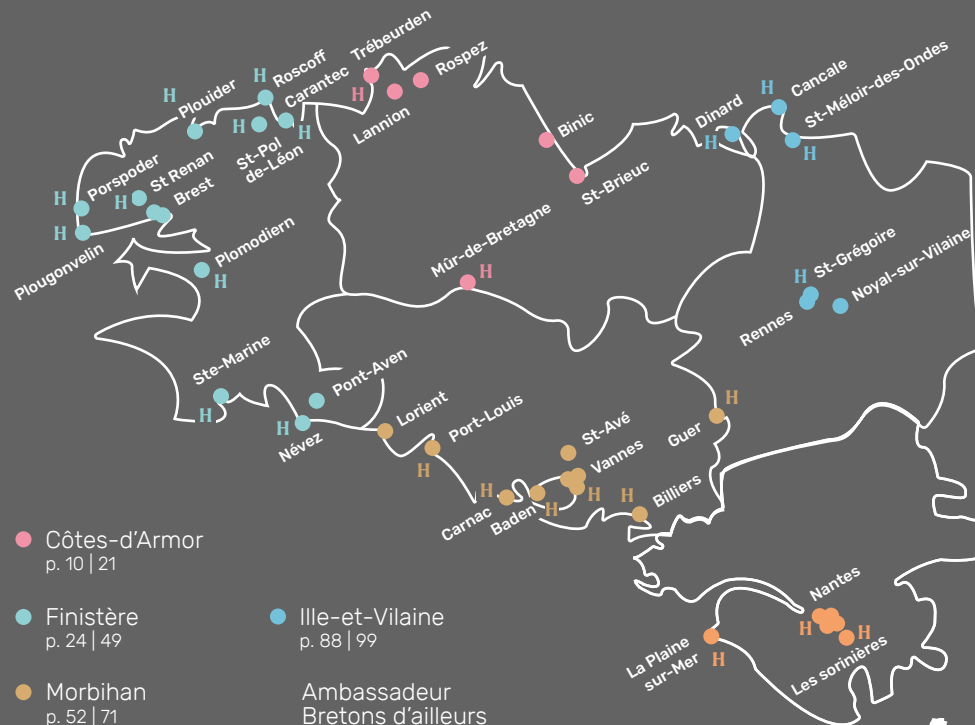


Distributeur de fraîcheur

Spécialiste du **circuit court sécurisé** et partenaire quotidien



VOYAGE GASTRONOMIQUE



- Côtes-d'Armor p. 10 | 21
- Finistère p. 24 | 49
- Morbihan p. 52 | 71
- Loire-Atlantique p. 74 | 85
- Ille-et-Vilaine p. 88 | 99
- Ambassadeur Bretons d'ailleurs p. 100 | 101
- Restaurant ● H Restaurant + Hôtel
- + Tables parrainées p. 102 | 115
- + Tables coups de coeur p. 116 | 118



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS
& TORRÉFACTIONS
RÉUNIS POUR CÉLÉBRER

l'excellence bretonne



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



CAFÉS
coïc



44 CAFÉ
NANTES



Baronny'S
thés et infusions

A black and white photograph of a chef in a tall white hat and uniform, standing with arms crossed next to a large wheel of butter. The background is dark with some kitchen equipment visible.

Le Gall
MAISON FONDÉE EN 1923

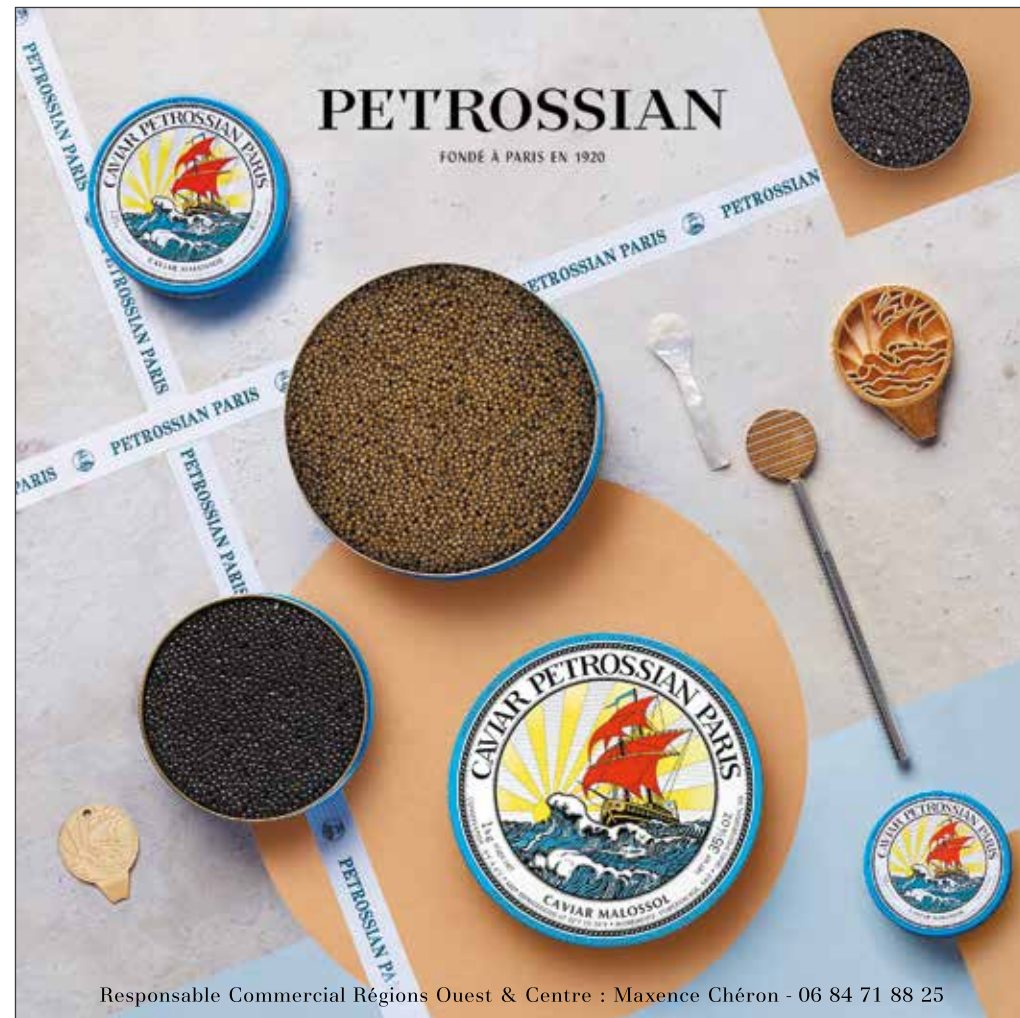
Beurre de tradition
depuis 1923

Philippe Nataf - maître beurrier LE GALL



Palmer & Co.
CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Responsable Commercial Régions Ouest & Centre : Maxence Chéron - 06 84 71 88 25



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 : 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 : 1^{ère} 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.* ”

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 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
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 115 €,
vendredi soir et samedi soir
à partir de 78 €

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
Binic

*Samuel
Selosse*



“*Tout produit est exceptionnel
à sa juste cuisson !*”

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

Menu du Sentier : 69€
Menu de nos Côtes : 89€
Menu de la Baie : 109€
Menus bistrot : 28€ et 38€

FERMETURES

Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Annuelles : 3 semaines janvier /
2 semaines septembre / 2 semaines fin mai
début juin



CÔTES-D'ARMOR
Rospez

*Yvann
Guglielmetti*



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

LA VILLE BLANCHE

Chef et hôtes

Yvann Guglielmetti et Maud Masse



Pour le plaisir et la curiosité de vos papilles

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

Nos petits plus

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



CONTACT

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

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

TARIFS

Menus : à 28€ en 3 étapes, et de 58€
à 94€ au déjeuner et dîner

FERMETURES

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

Ouvertures exceptionnelles : les mardis
23 et 30 juillet, les 6, 13 et 20 août au
déjeuner

Annuelles : consulter le site



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'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
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 80€ à 140€
Déjeuner : 38€
Chambres : de 235€ à 750€
(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'ANTHOXYANE

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 : 36€, 72€, et 102€

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

Ultimate FISHING

ULTIMATE-FISHING.NET

Instagram YouTube f

VALRHONA
SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

DISTINGUEZ-VOUS PAR L'EXCELLENCE

- UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES -

VALRHONA Sosa chocolâtrée LA ROSE NOIRE NOROHY adamance PARIANI

Valrhona. Imaginons le meilleur du chocolat - Sosa, Premium ingredients gastronomy - Chocolâtrée, 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



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 : 35€ (midi en semaine),
68€, 88€ et 132€

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 V D***

(* sauf en juillet et août)

Annuelles : 2 semaines en novembre,
2 semaine en juin



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 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



CONTACT

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

info@labutte.fr
www.labutte.fr

TARIFS

Menus : de 92€ à 192€
(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

Philippe
Brun



“ Respectons le produit !

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. ”

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 64€ à 120€
Chambres : de 99€ à 389€

FERMETURES

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

Annuelles : 08 janvier 2024 au 10 février 2024



FINISTÈRE
Saint-Renan

*Julien
Marseault*



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

PARTAGE - HÔTEL VOYAGEUR

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



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 !* ”

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 semaines 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

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 : 62€ à 130€

FERMETURES

Midi : L M M J V S D

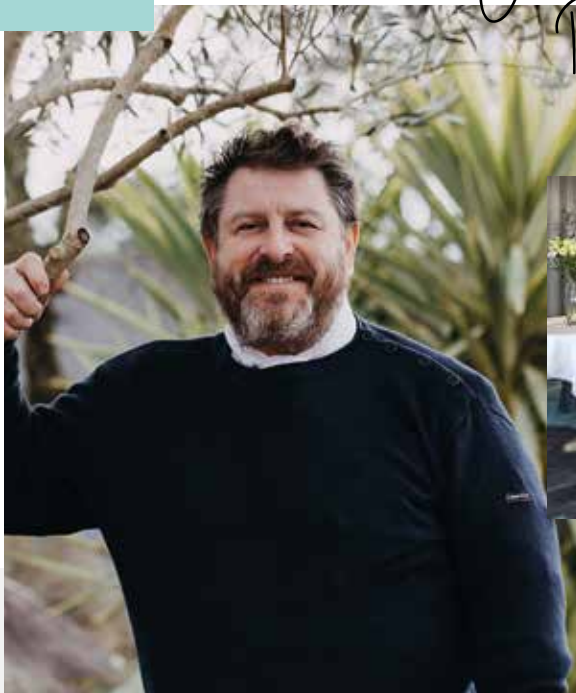
Soir : L M M J V S D

Annuelles : du 26/12/23 au 11/01/24 - du
24/04/23 au 8/05/24 - du 18/08/24 au
04/09/24



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 100€ à 285€

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.

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 97 à 137€

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
Névez

*Jérôme
Gourmelen*



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

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



CONTACT

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

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

TARIFS

Menus : 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

*Sébastien
Martinez*



“ *Cuisine d'instinct, cuisine d'instant* ”

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 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 : 65€, 95€, 135€ et
165€

FERMETURES

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

Annuelles : du 20 novembre au 6 décembre (inclus) et du 4 mars au 27 mars (inclus)



LA FROMAGERIE DE KEROUZINE
Fromagerie familiale depuis 1980





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 • Balz • Plouhinec

Emmanuelle et Olivier Régent
artisans fromagers affineurs

La Fromagerie de Kerouzine
02 97 42 64 69

© Photos - Olivier Régent



heol an
ORIENT
1672

GIN ARTISANAL PREMIUM

« Un bonheur tonique et parfumé »
Whisky Magazine

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

Notre production est certifiée Agriculture Biologique

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

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

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



MORBIHAN
Lorient

Nicolas
Le Tirrand



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

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 : 33€

Menu Naturel : 55€

Menu Minéral : 86 €

Menu Sources : 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 Lacombe
Agathe Richou*



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

AVEL-VOR

Chef et hôtes

Camille Lacombe 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

*Laëtitia
et Stéphane
Cosnier*



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

CÔTÉ CUISINE

Chefs et hôtes

Laëtitia et Stéphane Cosnier

Venez profitez d'un instant gourmand

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



Nos petits plus

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 : 45€, 68€, 90€,
et 140€

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 : en janvier



MORBIHAN
Baden



*Luca
Marteddu*



“ *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

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€, 80€ 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*



“*Entrez dans mon univers iodé,
savourez 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 : 39€

Menu Iodé : 102€

Menus : à 39€, 62€, 80€ et
102€

FERMETURES

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

Soir : **L M 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

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 : 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 72€ à 110€

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 sublignons des produits locaux tels que le sarrasin, qui utilisé aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, révèle un goût unique, du caractère et du croquant.

Nos petits plus

Salle privative pour séminaires et repas de famille
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
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 : mardi soir au samedi 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 : 80€, 95€, 120€ et 50€
le midi

Chambres : 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
* (dimanche soir pdt les vacances)



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 sublimés, 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 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*

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



CAVIAR DE FRANCE

Moulin de la
Cassadote

ELEVEUR PRODUCTEUR
ARTISAN DEPUIS 1993

www.caviardefrance.fr





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 : 60€ (le midi), 97€,
125€, 185€

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.

L'ABBAYE DE VILLENEUVE L'ÉPICURIEN

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

Menus : Déjeuner 45€,
Dégustation de 80€ à 100€
Chambres : de 120€ à 450€

FERMETURES

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



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

Menu : 50€ Déjeuner de l'Hermitage

Menus des Epicuriens :
80€ et 120€ + choix à la carte

Chambres : de 140€ à 160€
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

Jean-François
Pantaleon



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

ROZA

Chef et hôte

Jean-François Pantaleon



Une richesse de produits pour une cuisine immuable

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

Nos petits plus

Terrasse

Privatisation possible



CONTACT

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

restaurantroza@hotmail.com
www.restaurantroza.com

TARIFS

Menus déjeuner :
(entrée, plat, dessert) 35€ et 40€
les 2 plats

Menu dégustation : le soir en plus de la carte, en 5 temps 80€

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 ! ”

SOURCES

Nantes

Chefs 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



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 : 50€ (uniquement le midi, du mardi au vendredi)
Menu en 6 temps : 90€
Menu en 8 temps : 120€
Menu en 10 temps : 140 €

FERMETURES

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

ET DIEU CRÉA
HENRI GIRAUD



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

DOMAINE DE
TERREBRUNE

CALCAIRES DU TRIAS GRAND VIN DE BARDOL

"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 A HUITRES | E-BOUTIQUE

www.legris.com 02 99 04 36 87



ÉPICERIE FINE

à portée de main

Rodolphe & Jean-Luc
BOUZAT



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



ILLE-ET-VILAINE
Noyal-sur-Vilaine

Sylvain
Guillemot



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

LE PONT D'ACIGNÉ

Chef et hôte
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 21 70 / 06 42 79 35 91
contact@pontdacigne.fr
www.lepontdacigne.com

TARIFS

Menus déjeuner en semaine :
de 48€ à 63€

Menus soir et week-end :
89€ et 119€

Menu en période de 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, 2 semaines 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 Debêthune



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 : 25€ (entrée, plat/plat dessert), 3 plats 34€

Menus dîner : 85€ (7 plats), 95€ (8 plats), 130€ (10 plats)

FERMETURES

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

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

Annuelles : 1 semaine à Noël, 1 semaine en mai, 3 semaines en août



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€

Chambres : 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 : à partir de 65€

FERMETURES

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

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

Annuelles : en janvier



ILLE-ET-VILAINE
Cancale

Raphaël-Fumio
Kudaka



“ Une cuisine japonaise... et d'ici.

LA TABLE BREIZH CAFÉ

Chef et 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.

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

commercial@castelbrac.com
www.castelbrac.com

TARIFS

Menus : de 78€ à 118€

Chambres : de 579€ à 1358€
(petits-déjeuners inclus)

FERMETURES

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

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

Annuelles : du 07 janvier 2024
au 09 février 2024



HAUTE-SAVOIE
Veyrier-du-Lac

ALLEURS NOTRE AMBASSADEUR
BRETON D'ALLEURS

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
et le Conseil d'administration*

CÔTES-D'ARMOR

- **Le Jardin Délice**
Saint-Cast-Le-Guildo
p-103
- **Le Biniou**
Pléneuf-Val-André
p-104
- **Vivace**
Trébeurden
p-105
- **Orizhon**
Audierne
p-106
- **Haut-Linage**
Penmarc'h
p-107

- **Sao**
Quimper
p-108

- **Ti Coz**
Quimper
p-109

MORBIHAN

- **Gare aux goûts**
Lorient
p-110
- **Granit**
Plouharnel
p-111
- **L'Ancolie**
Rochefort-en-Terre
p-112

LOIRE-ATLANTIQUE

- **Maju**
La Turballe
p-113
- **Restaurant Lamaccotte**
Nantes
p-114

ILLE-ET-VILAINE

- **La Fontaine aux Perles**
Rennes
p-115

CÔTES-D'ARMOR
Saint-Cast-Le-
Guildo

RESTAURANT LE JARDIN DÉLICE

Chef et hôte

Julien Gourmelen et Adeline Moiroud



RS PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

“
Ma cuisine est une cuisine de cœur
et de terroir

Nos petits plus

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



CONTACT

23 boulevard Duponchel
22380 SAINT-CAST-LE-GUILDO
Tél. 02 96 81 05 27

info@lejardindelice.fr
www.lejardindelice.fr

TARIFS

Menu Délice : 30€ (uniquement 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
2 semaines en janvier et 1 semaine en juin



CÔTES- D'ARMOR
Pléneuf-Val-
André

LE BINIOU

Chef

Jean-Daniel Benoit



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Restaurant bistronomique situé en plein cœur 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.

“ Nous souhaitons mettre en avant les produits du terroir Breton et partager le plaisir de recevoir



CONTACT

121 rue Clémenceau
22370 PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
Tél. 02 96 72 24 35

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

TARIFS

Menus : 36€ et 65€

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



CÔTES- D'ARMOR
Trébeurden

VIVACE

Chef et hôte

Laura Boit & Baptiste Lavallez



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Végétarien(nes) bienvenus,
privatisation possible

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



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



FINISTÈRE
Audierne

ORIZHON

Cheffe et hôte

Camila Seixas et Aurélien Digne



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

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 : 23€, 38€ et 48€

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

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

contact@hautlinage-restaurant.fr
www.Hautlinage-restaurant.fr

TARIFS

Menus soir : 45€, 59€ et 78€

Formules midi : 27€ et 38€

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

SAO

Chef et hôte
Kevin Gourret



“ Cuisine d'instinct, cuisine d'instant



Nos petits plus

Bons cadeaux et vue mer



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



FINISTÈRE
Quimper

TI COZ

Chef et hôte
Valérie et Jean-Christophe Despinasse



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



Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupes,
salon privatif



CONTACT

4 Hent Koz
29000 QUIMPER
Tél. 02 98 94 50 02

ti.coz.restaurant@gmail.com
www.restaurantticoz.com

TARIFS

Menus : 32€ formule déjeuner,
39€, 59€, 73€ et 98€

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)



MORBIHAN
Lorient

GARE AUX GOÛTS

Chef et hôte
Lucia et Vincent Seviller



Nos petits plus

Bons cadeaux, carte de vins Bio

“ Une cuisine authentique et gourmande à la Française à base de produits frais et locaux.



CONTACT

26 bis rue Blanqui
56100 LORIENT
Tél. 02 97 21 19 79

gareauxgouts@orange.fr
www.gareauxgouts.fr

TARIFS

Menus : 23€ le midi et 39€ le soir

FERMETURES

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

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

Annuelles : fin août et fin décembre



MORBIHAN
Plouharnel

GRANIT

Chef et hôte
Charles Moreau



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 M J V **S D**

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

Annuelles : non définies



MORBIHAN
Rochefort-en-Terre

L'ANCOLIE

Chef et hôte
Kevin Hardy



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupe, 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.* ”



CONTACT

12 rue Saint-Michel
56220 ROCHEFORT-EN-TERRE
Tél. 02 97 43 33 09

lancolierestaurant@outlook.com
<https://lancolie.restaurant/>

TARIFS

Menus : 35€ le midi (3 plats) et
53€ midi et soir (5 plats)

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



LOIRE-ATLANTIQUE
La Turballe

MAJU

Chefs et hôtes
Marine Boumendil et Julien Baradel



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Vue sur le port de la Turballe, cuisine ouverte

“ *Une cuisine proche du produit et des
producteurs* ”



CONTACT

18 quai Saint-Paul
44420 LA TURBALLE
Tél. 02 40 23 30 29

contact@maju-restaurant.fr
www.maju-restaurant.fr

TARIFS

Menus : 45€, 70€, 90€

FERMETURES

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

Annuelles : janvier 2024

RESTAURANT LAMACCOTTE

Chef et hôte
Guillaume Maccotta



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

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

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



CONTACT

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

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

TARIFS

Menus surprise pour le déjeuner : 29€ 2 plats, 42€ 3 plats et 54€ 4 plats

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

LA FONTAINE AUX PERLES

Chef et hôte
Nathan Megret



PARRAINÉ PAR
TABLE & SAVEURS

Nos petits plus

Bons cadeaux, accepte les groupes, salon privatif, parking privé, terrasse et parc

“ Sublimer et associer les saveurs de nos produits locaux tout en finesse.



CONTACT

96 rue de la Poterie
35000 RENNES
Tél. 02 99 53 90 90

restaurant@lafontaineauxperles.com
www.lafontaineauxperles.com

TARIFS

Menus : 45€ (le midi en semaine), 70€ et 90€ et la carte - Le samedi soir uniquement le menu à 90€ et la carte

FERMETURES

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

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

Annuelles : non définies

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 Samson
et le Conseil d'administration*



Chez Rolland
- Pierre Bonnefont -
12 chemin du Moulin Rolland
22410 PLOURHAN
Tél. 02 96 33 11 10
www.restaurant-rolland.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'Église 22730 TREGASTEL
Tél. 02 96 23 88 31
www.ave-restaurant.bzh



O saveurs
- Gwénaél Lavigne -
10 rue Jules Ferry
22000 SAINT-BRIEUC
Tél. 02 96 94 05 34
www.osaveurs-restaurant.com



Hôtel Restaurant de la Marne
- Mathieu Le Tinier -
30 rue de la Marne
22500 PAIMPOL
Tél. 02 96 16 33 41
www.hoteldelamarne-paimpol.fr



Le 21ème Commis
- Antoine Foezon et Margaux Inizan -
23 rue du Mur
29600 MORLAIX
Tél. 02 98 63 50 27
le-21-eme-commis-restaurant-morlaix.fr



Nos tables coups de coeur



Fezi
- Cédric Bruneau -
42 avenue Sergent Maginot
35000 RENNES
Tél. 02 99 36 69 51
www.fezi-restaurant.fr



Le Paris Brest
- Yann Mikolajczak -
Niveau 1, Hall Départs, Gare de Rennes
35000 RENNES
Tél. 02 99 53 59 89
www.parisbrest.bzh



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



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



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



Pénates
- Pierre Lucas -
17 rue Paul Bert
35000 RENNES
Tél. 02 99 36 97 55
penates-restaurant.fr



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



L'Annexe
- David Kiburse -
18 rue Émile Burgault
56000 VANNES
Tél. 02 97 42 58 85
www.restaurantlannexe.eatbu.com



Nos tables coups de coeur



Maison Cachée
- Alban Chartron -
9 rue Haute Candre
56220 ROCHEFORT-EN-TERRÉ
Tél. 02 97 61 04 71




Le Kerstéphanie
- Arnaud et Manon Domette -
Lieu dit : Kerstéphanie
Route de Roaliguen
56370 SARZEAU
Tél. 02 97 41 72 41
www.lekerstephanie.com




Le Sous-Sol
- Thibaud Schouten -
15 place Maurice Marchais
56000 VANNES
Tél. 02 97 47 69 82
www.restaurantlesous-sol.com




Vivant
- Lauréline Catteu
et Paul DeFrance -
4 rue François Jarlégan
56610 ARRADON
Tél. 06 38 44 60 06
www.restaurant-vivant.fr





Des valeurs bienveillantes et sincères
de partage et de transmission
de nos chefs auprès des jeunes

Formation   Recrutement



**L'EAU DE TABLE
MICROFILTRÉE**

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

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



VANNES

À L'UNICE BLEUE conception / réalisation 02 97 69 89 51 - photo : Chloé Brunel - © 2021



8 rue du Clouet
44470 Carquefou

contact@vins-spirale.com
www.vins-spirale.com

09 81 28 10 22




Depuis 2010, Spirale sélectionne, entepose et livre
les vins de vigneron engagés et vertueux
sur les plus belles Tables de l'Ouest.

*abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

DAMIENRIO
PRODUCTEUR

SUR LES
Marchés
DE LA RÉGION

BRETAGNE

damienio.fr

TABLES & SAVEURS
BRETAGNE

NOS PRODUITS BRETONS
les trésors authentiques
de nos cuisines

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

www.tablesetsaveursdebretagne.com

gritchen
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@gritchen.fr

GRITCHEN SAISON MAGNÈRE, SAS au capital social de 1000 € - Immatriculée au RCS de Paris sous le n° 89 700 119 et à l'ORIAS en qualité de Courtier en assurance sous le n° 15003570 (www.orias.fr) - siège social est sis au 27 avenue de Hoëlle - 75008 Paris.
DUPAS SARL au capital de 40 000 € - Immatriculée au RCS de LORENT sous le n° 892 854 086 et à l'ORIAS en qualité Mandataire d'intermédiaire sous le n° 23000980 siège social est sis 2 rue de Suède - Zone Porte Octave 56400 AURAY.

ARMORIK
Whisky Breton
SINGLE MALT

**WHISKY D'EXCEPTION,
WHISKY DE BRETAGNE**

Distillerie Warenghem
Route de Guingamp, 22200 Lannion - FRANCE
ARMORIK, BZH

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

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

TABLES & SAVEURS BRETAGNE



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

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

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

Impression : Calligraphy

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



Conception guide 2023-24 : Agence Blue2i

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

Crédits photographiques de ©TSB:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| © Alice Bertrand | © Alban Couturier |
| © Patrice Dorizon | © ODANY |
| © Olivier Marie | © Germain Herriau |
| © Studio foudimage | © Atypix |
| © Le Click | © Paul Stéfannaggi |
| © Fanny Sauzeau | © Claire Curt |
| © Ingrid Decombat | © Tristan Vergnault |
| © L. Rannou | © 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 Nantes, 399 315 613
Cr. 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)

f y p i
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

