



“UNE CUISINE CRÉATIVE, MODERNE, RAFFINÉE ET ÉLÉGANTE  
AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX DE SAISON”

*“Ma cuisine colore et sublime les  
meilleurs produits de notre région  
afin de régaler vos papilles”*

*Delphine Kiss*

*Sous le regard expérimenté de notre chef exécutif,  
Jean François Coudert, notre cheffe Delphine Kiss  
reprend les fourneaux de La Suite.*

*Delphine a voyagé à travers la France et le monde  
pour parfaire ses connaissances et techniques afin  
de donner à sa cuisine une justesse et une  
délicatesse féminine affirmée, associée aux couleurs  
et aux saveurs exotiques du soleil et des Antilles.*



# Notre Sélection d'Entrées

Coup de Coeur

## La Poitrine de Cochon



15

Cuisson 12h à basse température, espuma carbonara, crumble d'olives noires  
*12h' Pork belly cooked at low temperature, espuma carbonara, black olive crumble*

## Le Foie Gras et Langoustines en Duo



25

Langoustines entières, crème brûlée au foie gras, pickles de choux fleurs  
*Scampis, foie gras creme brulee, cauliflower pickles*

## Le Saumon



19

Fumé par nos soins, julienne de fenouil acidulée, vierge aux herbes fraîches  
*Smoked salmon, julienne of tangy fennel, virgin with fresh herbs*

## La Soupe de Poisson



16

Maison, au pastis "Ty Jaune", accompagnée de sa garniture traditionnelle  
*Homemade fish soup, "Ty Jaune" pastis and traditional garnish*

## Le Bar



20

En gravelax, crème tranchée à l'huile de figuier, tuile au sarrasin  
*Seabass gravelax, cream, fig oil, sarasin crackers*



## L'Esprit Végétarien



14

Crèmeux de Brebis, pomelo et pommes vertes snackées, amandes torrifiées, huile de menthe  
*Sheep cream, pomelo and snacked green apples, roasted almonds, mint oil*



# Nos Plats

## La Dorade



26

Mousseline de patates douces au beurre de cacahuètes,  
tombée de choux chinois à la coriandre

*Sea bream snacked, sweet potato mousseline with peanut butter, fallen chinese cabbage with coriander*

## Le Filet de Bœuf



39

Breton de Quimperlé, jus corsé,  
pressé de pommes de terre frit, cèpes bouchons en persillade  
Breton beef fillet from Quimperlé, fried pressed potatoes, small mushrooms in parsley



## Le Lieu Jaune



32

En pavé, brûlé à la flamme,  
risotto de butternut, crème au lard de 12h, huile basilic  
The yellow pollack in flame-burned steak, butternut risotto, 12-hour bacon cream, basil oil

## La Saint Jacques



36

Snackée, émulsion à l'andouille de Guéméné, Panais en deux façons  
Saint Jacques snacked, Guéméné andouille emulsion, roasted and cream parsnip

## Le Suprême de Volaille



22

à basse température, crème d'ail rôti,  
crémeux et copeaux de choux fleurs  
Poultry supreme at low temperature, roasted garlic cream, creamy and cauliflower Shavings



## Les Choux de Bruxelles



20

Sautés à l'huile de noisettes, fruits secs torréfiés, Halloumi fondant  
Brussels sprouts stir-fries with hazelnut oil, roasted dried fruits, creamy halloumi



# Les Créations du Chef pâtissier

*à Commander  
en Début de Repas*

## La Tarte Soufflée au Chocolat



15

*Chocolate Souffle Tart*

## Comme une Tarte au Citron



15

*Duo de meringues, crumble de palet breton, crémeux et gel citron  
Lemon tart, duo of meringues, breton puck crumble, cream and lemon gel*

## L'éphémère



12

*Sur présentation de notre équipe*

*The Ephemeral !! Upon presentation of our team*

## Autour du Miel



12

*Ganache miel chocolat blanc, pommes rôties au chouchen,  
caramel au miel soufflé*

*Coeur  
de  
Coeur*

*Honey ganache white chocolate, roasted apples with chouchen,  
blown honey caramel*

## Tiramisu aux Poires confites



11

*Emulsion cappuccino*

*Tiramisu with candied pears, Cappuccino emulsion*

# Le Fromage selon La Suite

## Sélection de fromages,



14

**sur tranche de pain d'épices toasté, fruits secs torréfiés,  
compotée d'oignons de Roscoff**

*Fresh goat cheese on slice of roasted gingerbread, roasted dried fruits, roscoff onion compote*



*Menu La Suite : 40€*

*Menu Tentation : 55€*

**Le Saumon Fumé par nos soins,**

*Julienne de fenouil acidulée, vierge aux herbes fraîches*

Ou

**La Soupe de Poisson,**

*Au pastis "Ty Jaune", accompagnée de sa garniture traditionnelle*

Ou



**L'esprit végétarien,**

*Crémeux de brebis, pomelo et pommes vertes snackées, amandes torréfiées,  
huile de menthe*

.....

**La Dorade,**

*mousseline de patates douces au beurre de cacahuètes,  
tombée de choux chinois à la coriandre*

Ou

**Le Suprême de Volaille**

*crème d'ail rôti, crémeux et copeaux de choux fleurs*

Ou



**Les Choux de Bruxelles**

*sautés à l'huile de noisettes, fruits secs torréfiés, Halloumi fondant*

.....

**L'Ephémère**

Ou

**Autour du Miel**

*Ganache miel chocolat blanc, pommes rôties au chouchen,  
caramel au miel soufflé*

Ou

**Tiramisu aux Poires Confites**

*Emulsion cappuccino*

**La Poitrine de Cochon**

*Cuisson 12h à basse température, espuma carbonara, crumble d'olives noires*

Ou

**Le Foie Gras et Langoustines en Duo**

*Langoustines entières, crème brûlée au foie gras, pickles de choux fleurs*

Ou

**Le Bar**

*En gravelax, crème tranchée à l'huile de figuier, tuile au sarrasin*

.....

**Le Lieu Jaune**

*En pavé, brûlé à la flamme,  
risotto de butternut, crème au lard de 12h, huile basilic*

Ou

**Le Filet de Bœuf**

*Breton de Quimperlé, jus corsé,  
pressé de pommes de terre frit, cèpes bouchons en persillade*

Ou

**La Saint Jacques**

*snackée, émulsion à l'andouille de Guéméné, Panais en deux façons*

.....

**La Tarte soufflée au chocolat**

*à Commander en Début de repas !!!*

Ou

**Comme une Tarte au Citron**

*Duo de meringues, crumble de palet breton, crémeux et gel citron*

Ou

**Le Fromage selon La Suite,**

*Sur tranche de pain d'épices toasté, fruits secs torréfiés,  
compotée d'oignons de Roscoff*



## *Le coin de l'écailler*

<b>6 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>17</b>
<b>9 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>21</b>
<b>12 huîtres creuses n°3 de Paimpol</b>	<b>26</b>
<i>Oyster n° 3 from Paimpol</i>	

## *Notre formule du midi*

***Du lundi au samedi (hors jours fériés)***

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 24€

Entrée, Plat & Dessert : 29€

Plat du Jour : 18€

## *La Suite Kids*

**Menu enfant (< 12 ans) : 15 €**

Filet de poisson ou Steak haché

avec

Purée de pommes de terre

ou légumes de saison

et

1 boule de glace

et

1 sirop à l'eau

ou 1 jus de fruits Granini au choix