



"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



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 gravellax, 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 torréfiées, 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 chou 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 frites, 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

en 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 Préal de Réserve*

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'Ephémère



12

Sur présentation de notre équipe

The Ephemeral // Upon presentation of our team

Autour du Miel



12

Ganache miel chocolat blanc, pommes rôties au chauchen,
caramel au miel soufflé

Honey ganache white chocolate, roasted apples with chauchen,
blown honey caramel

Chef de Cuisine

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 toasted gingerbread, roasted dried fruits, roscoff onion compote

Menu La Suite : 47€



Menu Tentation : 55€

Le Saumon Fumé par nos soins,

Jellée de fenouil séchée, vierge aux herbes fraîches

Ou

La Soupe de Poisson,

Au persil "Ty Jeune", accompagnée de sa garniture traditionnelle

Ou



L'Esprit Végétarien,

crème de brocoli, patate et pommes vertes assaisées, amandes torréfiées,
huile de menthe

La Dorade,

mousseline de patate douce au beurre de noix séchées,
tomate de saison assaisée à la confiture

Ou

Le Suprême de Volaille

crème d'ail rôti, crème et espuma de chou fleur

Ou



Les Choux de Bruxelles

sautés à l'huile de noix séchées, fruits secs torréfiés, Miel/curi fondant

L'éphémère

Ou

Autour du Miel

Cassia miel chocolat blanc, pommes rôties au shouchar,
caramel au miel soufflé

Ou

Tiramisu aux Poires Confites

Emulsion appassina

La Poitrine de Cochon

croûtes 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, pilées de chou fleur

Ou

Le Bar

en gratin, crème tranchée à l'huile de sésame, huile au sorbent

Le Lieu Jaune

en persil, brûlé à la flamme,
réseau de brûlures, crème au lait de 12h, huile basilic

Ou

Le Filet de Bœuf

brûlé de Quimperil, jus rosé,
potée de pommes de terre frites, légumes biochères en persillade

Ou

La Saint Jacques

assaisée, émulsion à l'andouille de Guérande, persil en deux façons

La Tarte soufflée au chocolat

à Commander en Début de repas

Ou

Comme une Tarte au Citron

Dux de moutarde, crumble de pain breton, crème au gel citron

Ou

Le Fromage selon La Suite,

Sur tranche de pain d'épices brûlé, fruits secs torréfiés,
compote d'algues de Bouquet



Le Coin de l'écailler

6 huîtres creuses n°3 de Paimpol

17

9 huîtres creuses n°3 de Paimpol

21

12 huîtres creuses n°3 de Paimpol

26

Oyster n° 3 from Paimpol



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
et

Purée de pommes de terre ou
légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 strop à l'eau au choix
ou

1 jus de fruits Granini au choix