



Locguénolé – 56700 Kervignac – France  
T. 02 97 76 76 76 – F. 02 97 76 82 35 – E. [locguenole@relaischateaux.com](mailto:locguenole@relaischateaux.com)

## Menus « séminaires d'exception » 2018

Notre restaurant est honoré d'1 étoile au Guide Michelin

### Déjeuner

Royale de foie blond, crème de lard fumé,  
fritures d'oignon

Tournedos de morue fraîche  
au citron confit et beurre de satay

Bavarois de mangue passion,  
écume de lait de coco

### Diner

Le cube de foie gras cuit au naturel,  
chutney de figue aux épices

Le Saint Pierre rôti, huile végétale,  
légumes au sésame torréfié

Le chocolat : feuilles Manjari,  
mousse Guanaja

### Déjeuner

Pressé de tomates à l'huile de basilic,  
fines feuilles d'Aoste

Le suprême de volaille « d'antan »  
en croûte de thym, jus gras

Le sablé breton aux fraises,  
crème glacée à la vanille

### Diner

L 'émietté de tourteau pomélos et coriandre  
à l'huile de citron

Le filet de veau, jus gras,  
gâteau de charlotte

Tube d'ananas rôti à la vanille,  
écume gingembre citronnelle

### Déjeuner

Saumon fumé par nos soins,  
crème de raifort

Filet de lapereau à l'estragon,  
tapenade d'olive noire

Crème prise au caramel,  
gavotte croustillante

### Diner

Gambas aux légumes croquants,  
bouillon corsé de carapace

Le filet d'agneau « de pays »,  
tian de tomate et aubergine, jus au romarin

Sablé aux pommes, mousse pralinée,  
opaline aux épices