DOMAINE DE
LOCGUÉNOLÉ
★★★★★
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# LA CARTE DE RENTRÉE DE L'INATTENDU, L'ÉTOILÉ DU DOMAINE DE LOCGUÉNOLÉ & SPA*****

## Une cuisine d'auteur entre terre et mer, signée Yann Maget, au cœur d'un écrin naturel d'exception








**CONTACTS PRESSE :**
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

EUXDANSLA PRESSE
Lætitia vignau

À la rentrée, **L'Inattendu**, la table étoilée du **Domaine de Locguénolé & Spa*****, dévoile une nouvelle carte imaginée par le **chef Yann Maget.** Une cuisine d'auteur précise, contemporaine et sensible, qui fait dialoguer les produits de la mer, du terroir et de la saison dans un cadre exceptionnel, entre parc, forêt et rivière.

Installé dans une élégante verrière ouverte sur la nature, L'Inattendu propose une expérience gastronomique où chaque assiette raconte un territoire et une saison. À travers cette nouvelle carte, Yann Maget poursuit une cuisine lisible et engagée, où la technique s'efface au profit du produit, de la justesse des associations et de l'émotion.



## UNE CARTE ENTRE TERRE & MER

La nouvelle carte s'articule autour de produits soigneusement sélectionnés et d'associations qui jouent sur les contrastes et les complémentarités.

Côté mer, le **Bar / artichaut / coques et coriandre, le Homard / curry / jardinière et basilic**, ou encore le **Tourteau / sucrine / cédrat et laitue de mer** mettent à l'honneur les produits marins dans des compositions à la fois graphiques et délicates.

La terre trouve également toute sa place avec notamment la **Pintade / maïs / oseille et épices cajun, le Ris de veau / haricots verts / sarrasin et socarrat**, ou encore le **Rouget / aubergine / roquette et oxalis.** La carte joue ainsi pleinement la partition terre-mer qui constitue l'une des signatures de L'Inattendu.

Les entrées donnent le ton avec, entre autres, **Tomate / safran et livèche, Terre-Mer / cochon / seiche et grenobloise**, tandis que les desserts prolongent l'expérience avec des créations comme **Pêche blanche / groseille / basilic et piment d'Espelette, Chocolat / tarte soufflée / noisettes et poivre Timiz ou Blé noir / lait ribot / caramel et whisky.**

**Chaque assiette raconte un territoire et une saison.**

**CONTACTS PRESSE :**
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

# TROIS MENUS POUR TROIS EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES

Pour découvrir l'univers de L'Inattendu, trois parcours gastronomiques sont proposés, à choisir pour l'ensemble de la table.

MENU
## SANTAL

**105 €**

Tomate
Terre-Mer
Bar ou Pintade
Blé noir

MENU
## PORCELAINE

**135 €**

Tourteau
Terre-Mer
Bar
Pintade
Pêche blanche

MENU
## SOIE

**165 €**

Tomate
Tourteau
Terre-Mer
Bar
Pintade
Pêche blanche
Blé noir



Trois propositions pensées comme différents niveaux de lecture de la cuisine du chef, permettant de composer une expérience complète autour des produits et des inspirations de la saison.

**CONTACTS PRESSE :**
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

# YANN MAGET, UNE CUISINE D'AUTEUR RÉCOMPENSÉE PAR UNE ÉTOILE MICHELIN



*Yann Maget*

À la tête de L'Inattendu, **Yann Maget** défend une cuisine d'auteur exigeante et sincère, où la technique est toujours au service du produit et de l'émotion. Son approche personnelle, épurée et gourmande est aujourd'hui récompensée par **une étoile au Guide Michelin**.

À ses côtés, la cheffe pâtissière **Annabelle Lévêque,** distinguée par le **Prix Passion Dessert du Guide Michelin,** imagine des créations sucrées qui prolongent naturellement l'univers du chef.



*Annabelle Lévêque*

**Cette nouvelle carte est également le reflet d'un travail collectif.** Les équipes et producteurs qui entourent le restaurant participent pleinement à cette cuisine de territoire, avec une sélection de produits qui permet à L'Inattendu de faire vivre une gastronomie contemporaine, sensible et profondément ancrée dans son environnement.

**TABLE ÉTOILÉE** | **CHEF SIGNATURE** | **PÂTISSIÈRE PASSIONNÉE**

**CONTACTS PRESSE :**
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

# UNE TABLE ÉTOILÉE AU CŒUR D'UN DOMAINE D'EXCEPTION

L'expérience gastronomique se prolonge au **Domaine de Locguénolé & Spa, Relais & Châteaux,** établissement emblématique de Bretagne Sud. Installé sur **25 hectares de parc et de forêt**, le domaine réunit **44 chambres et suites** réparties entre le château, le manoir et le club, ainsi que deux restaurants, des piscines, des espaces dédiés au bien-être et une offre événementielle.

Ici, la gastronomie s'inscrit dans une expérience plus globale : celle d'un séjour où l'on prend le temps de profiter de la nature, de l'hospitalité et du bien-être, dans un environnement préservé entre terre et mer.

Avec cette nouvelle carte, **L'Inattendu confirme son ambition : proposer une gastronomie contemporaine, élégante et généreuse, alliant précision, créativité et émotion.**

> Une expérience gastronomique entre nature et émotion.



**CONTACTS PRESSE :**
Laëtitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com / 06 78 56 99 53
Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr / 06 63 57 04 56

DOMAINE DE
LOCGUÉNOLÉ
★★★★★
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

**www.domaine-locguenole.com**



Photos : ©Christophe Le Potier

44 CHAMBRES & SUITES

2 RESTAURANTS DONT 1 ÉTOILÉ

2 PISCINES

1 SPA MACHA

1 COURT DE TENNIS


**CONTACTS PRESSE :**

**Laëtitia Vignau :** laetitia@euxdanslapresse.com | 06 78 56 99 53
**Emilie Stofft :** emiliestofft@emilie-press.fr | 06 63 57 04 56