

# LA TABLE DES SAVEURS, un bistro gastronomique raffiné !

C'est le petit dernier du chef cuisinier Mickaël Le Ven et de son épouse, Karine : un ancien han-



gar transformé en un restaurant à la décoration sobre et épurée : trente couverts en intérieur, vingt en terrasse, des sièges aux lignes modernes, un bar américain où il fait bon s'attabler, des tableaux contemporains aux murs. À la carte, rien que des produits frais, du pain et des glaces maison, des légumes de saison achetés à la ferme, des poissons et fruits de mer tout droit arrivés de la pêche de la



nuit. La nature à même l'assiette, travaillée par le chef conquetois avec une belle part d'inventivité et d'exotisme : noix de saint-jacques au quinoa et gingembre, foie gras en croûte d'algues et compotée d'oignons au

cidre\*, tube chocolat-caramel et sablé aux noisettes. Un plaisir des yeux autant que du palais, le tout pour un prix très raisonnable.

**Infos :** Place de Landeilo, 29217 Le Conquet ■

Tél. : 02-98-04-27-11 ■