

Pebre de moules de Groix, légumes croquants et gwell

Pour 4 personnes

3 avocats
1 jus de citron vert
huile pimentée
sel et poivre
coriandre
oignon rouge
yuzu kosho (pâte de citron pimentée)
100 g de haricots plats
100 g de haricots ronds
concombre
relish de concombre
huile d'olive
moules
piment vert
citron
huile d'olive
crème liquide
fromage blanc
gwell

Sauce marinière

vin blanc
1 feuille de laurier
1 feuille de curry
ail
sel
poivre

En décoration

pousses de haricots
fleurs de dahlia
poudre de peau de concombre

FÉROCE D'AVOCAT

Récupérez la pulpe de trois avocats et mixez avec un jus de citron vert. Ajoutez un trait d'huile pimentée, du sel, du poivre, un oignon rouge haché, six feuilles de coriandre et trois branches de ciboulette. Complétez avec une cuillère à café de yuzu kosho.

LÉGUMES CROQUANTS

Cuire dans un bouillon de légumes (à partir d'épluchures par exemple) une poignée de haricots. Taillez les légumes en tronçons et mélangez avec une brunoise de concombre. Assaisonnez avec une cuillère à café de relish de concombre, de la moutarde en grain et un trait d'huile d'olive.

LES MOULES

Cuire les moules à la marinière, les décortiquer et assaisonnez avec un peu de piment vert, une demi-tomate hachée, le jus d'un quartier de citron et zestes, 10 cl d'huile d'olive, sel et poivre.

ESPUMA DE GWELL

Mixez un demi-concombre avec 10 cl de crème liquide et passer au chinois. Ajoutez 100 g de fromage blanc, 300 g de gwell (gros lait breton), du sel, du poivre et 5 cl d'huile d'olive. Bien mélanger et mettez en siphon.

DRESSAGE

Dressez l'entrée comme un mille-feuille. Commencez par l'avocat, puis les légumes, les moules, quelques copeaux de concombres parisiens, deux-trois moules et l'espuma. En décoration déposez des pousses de haricots, des fleurs de Dahlia et de la poudre de peau de concombre.



Cyrielle et Romain ont ouvert leur restaurant en août 2022, deux jours avant la naissance de leur fille Victoria.

Bvañ

Le restaurant vivant de Romain Le Cordroch et Cyrielle propose une cuisine engagée, végétale et moderne. Le chef, Romain, natif du golfe du Morbihan a fait le tour du monde avant de s'installer face aux remparts de Vannes. Grâce à ses expériences en Chine, Australie, Nouvelle-Calédonie, Brésil ou encore Saint-Barthélemy, il connaît des épices et assaisonnements capables de reproduire des goûts sans avoir le produit dans l'assiette. "À chaque voyage on ramène un morceau d'âme supplémentaire," note le cuisinier. Sa carte se renouvelle deux fois par mois, selon les saisons et l'humeur du moment. Sur les tables, les céramiques viennent du Croisty, les légumes de Larmor-Baden, les céréales de Sérent de la ferme de Trévero et les produits de la mer de Groix. Un choix raisonné et éthique qui a consacré le restaurant avec trois labels écotable. Par exemple en amuse-bouche, une huître est servie avec un espuma des graines de sarrasin grillées, est pochée dans son eau avec des échalotes et du vinaigre de fraises de Plougastel. De quoi se mettre en appétit ! D'ailleurs Bvañ, ça veut dire nourrir en breton.

► Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le soir le mardi, mercredi et dimanche.