

Restaurant La Ville Blanche

RD 786 - Lieu-dit Ville Blanche -- 22300 Rospez - Bretagne

Tél. +33 (0)2 96 37 04 28 - Fax +33 (0)2 96 46 57 82

 www.la-ville-blanche.com

 jaguin@la-ville-blanche.com



ACCUEIL

Restaurant gastronomique La Ville Blanche

Au cœur du Trégor, la Ville Blanche voit la vie en rose ! Etape gastronomique de renom dans les Côtes d'Armor en Bretagne, le restaurant étoilé Michelin invite au voyage gourmand entre terre et mer !

A proximité : Lannion, la Côte de Granit Rose, Perros-Guirec, Ploumanac'h, la réserve naturelle des 7 îles, Tréguier, l'île de Bréhat et Paimpol...

RESTAURANT

Une étoile entre terre et mer !

L'ancienne épicerie-café-journaux sur la route reliant Lannion à Tréguier est devenue, deux générations plus tard, un restaurant gastronomique de renom (étoilé au Guide Michelin depuis 1996). La Ville Blanche, maison familiale toujours aux petits soins, multiplie délices, attentions et séductions.

Dans un décor tout en finesse, contemporain et intimiste, Nicole et Jean-Yves Jaguin vous accueillent avec gentillesse et convivialité.

La salle en teintes douces à l'ambiance feutrée invite au voyage gourmand, à apprécier l'instant présent. Le petit salon donnant sur le jardin, idéal pour prendre un café ou un digestif, prolonge la savoureuse parenthèse.

La fière longère du Trégor, entre Côte de Granit Rose et paysage de campagne est une étape gastronomique incontournable en Bretagne.

Home

Gastronomic restaurant La Ville Blanche

In the heart of Trégor, La Ville Blanche will leave you tickled pink! Renowned gastronomic stopover spot in Brittany's Côtes d'Armor, this Michelin-starred gourmet restaurant invites you on a gastronomic voyage between land and sea!

Nearby: Lannion, the "Pink Granite Coast", Perros-Guirec, Ploumanac'h, 7 Iles Nature Reserve, Tréguier, Bréhat Island and Paimpol...

Restaurant

A star between land and sea!

The former grocery shop-cafe-newspaper shop on the road between Lannion and Tréguier, two generations later has now become a renowned gourmet restaurant (Michelin Guide star since 1996). La Ville Blanche, a family-run establishment, pampers its guest with multiple delights, attention and attractions.

In a décor brimming with finesse, both contemporary and intimist, Nicole and Jean-Yves Jaguin welcome you with warmth and hospitality.

The dining room set in soft colours with a cosy atmosphere invites you on a gourmet journey, every moment of which you are sure to relish. The lounge overlooking the garden, ideal for a coffee or after-dinner drink, is the place to extend these moments of delight.

The proud Trégor farmhouse set between the "Pink Granite Coast" and countryside landscapes is a must for a gastronomic experience in Brittany.

Restaurant La Ville Blanche

RD 786 - Lieu-dit Ville Blanche -- 22300 Rospez - Bretagne

Tél. +33 (0)2 96 37 04 28 - Fax +33 (0)2 96 46 57 82

 www.la-ville-blanche.com

 jaguin@la-ville-blanche.com

LE CHEF ET SES CRÉATIONS

Jean-Yves Jaguin, la passion au service de l'imagination et des saisons...

A quelques kilomètres de la Côte de Granit Rose, au cœur de la Bretagne sauvage, les fins gourmets se donnent rendez-vous à la Ville Blanche pour savourer la cuisine authentique, délicate et parfumée de Jean-Yves Jaguin, subtilement relevée par les herbes aromatiques de son jardin potager.

Amoureux de sa région et autodidacte, il puise l'inspiration dans sa Bretagne natale et élabore les meilleurs produits de la terre et de la mer : ormeaux, homards, araignées de mer, barbues, lottes, coquilles Saint-Jacques, langoustines, huîtres, pigeons, asperges, cocos de Paimpol, fraises... sont à l'honneur au gré des saisons.

En harmonie avec ces assiettes belles à croquer, une carte des vins particulièrement attractive et les conseils avisés du sommelier.

Jean-Yves Jaguin est Maître Restaurateur depuis novembre 2009 et son établissement affiche une étoile au Guide Michelin.

The Chef and his creations

Jean-Yves Jaguin, a passionate tribute to imagination and the seasons...

Just a few kilometres from the "Pink Granite Coast", in the heart of unspoilt Brittany, gourmets meet at La Ville Blanche to savour the authentic, delicate, aromatic cuisine crafted by Jean-Yves Jaguin, subtly spiced with herbs from his own vegetable garden.

A lover of his region, this self-taught Chef draws inspiration from his native Brittany to create fare using the finest ingredients to be had from land and sea: abalone, lobster, spider crabs, catfish, monkfish, scallops, scampi, oysters, pigeon, asparagus, Paimpol beans, strawberries... are honoured with every passing season.

As a harmonious accompaniment to these delectable dishes, a particularly attractive selection of wines and wise advice from the sommelier.

Jean-Yves Jaguin has held the title of Maître Restaurateur since November 2009 and his establishment proudly displays a Michelin star.