






## Restaurant Les Touelles


L'équipe de Cuisine, orchestrée par notre Chef Maître Restaurateur, élabore chaque jour ses recettes faites maison à partir de produits frais et d'origine française.

 La cuisine Wellness, orientée sur les bienfaits de nos produits et la micronutrition.

| Menu de la Pointe du Bec   | La Wellness Attitude    | Menu Dégustation du Chef   |
|--|--|--|
| <p>Tartare de vernis, gelée de couscous &amp; toast oriental coquillages et Burrata</p> <p>***</p> <p>Homard de nos côtes juste fumé, jeunes asperges œuf de caille, bouillon aux baies roses, mélisse</p> <p>***</p> <p>Maigre, céleri maraicher, bigorneau de la criée, émulsion crevettes et galanga</p> <p>Ou</p> <p>Demi Pigeon de Mesquer, patte confite carotte et grué cacao, jus de pigeon à la cacahuète grillée</p> <p>***</p> <p>Espuma de clémentine, crumble noisette, sorbet Cointreau-agrumes</p> <p>***</p> <p>Mousse Chocolat blanc, cœur rhubarbe estragon sorbet fleur de Sureau et bouillon kéfir</p> <p>54 €</p> | <p>Homard de nos côtes juste fumé, jeunes asperges, œuf de caille, bouillon aux baies roses</p> <p>***</p> <p>Maigre, céleri maraicher, bigorneaux de la criée émulsion crevettes et galanga</p> <p>***</p> <p>Cannelloni de mangue, graine de chia au lait de coco, thé glacé menthe poivrée, parfait noix de coco</p> <p>49 €</p> <p> Notre chef, en collaboration avec notre diététicienne vous propose un menu bien être à moins de 500 calories, riche en antioxydants</p> | <p>Laissez-vous tenter par notre menu dégustation et éveiller vos papilles tout au long de la dégustation de cinq mets préparés par notre Chef.</p> <p>Une escapade gourmande...</p> <p>79 €</p> |

| Les Entrées de saison   | 24 € |
|---|------|
| <p><b>Le Cabillaud</b> </p> <p>En ceviche, tartare et croquettes de carottes, opaline et jus carotte curcuma</p> <p><b>Le Foie Gras</b></p> <p>Juste confit, sablé breton aux algues du Croisic, tartare d'algues fraîches, coques et écume de coquillages</p> <p><b>Le Tourteau et l'Araignée de mer</b></p> <p>Gelée de soupe à l'oignons, écrasé d'avocats et jeunes radis, émulsion parmesan et pain de mie toasté</p> |      |
| <b>Côté Crieé</b>   |      |
| <p>La soupe du pêcheur de nos côtes 14 €</p> <p>Les huîtres de Kercabellac n°3  6.....15 € 9.....21€ 12.....27 €</p> <p>Plateaux de fruits de mer  49 €</p> <p>Le plateau de fruits de mer &amp; homard pour 2 personnes  140 €</p>                  |      |

| La Terre et L'Océan  | 35 € |
|--|------|
| <p><b>Le Lieu Jaune de ligne</b> </p> <p>Duo d'Asperges, bigorneaux, légumes du moment, œuf bonbon et velouté d'asperges</p> <p><b>La Barbue</b></p> <p>Façon paëlla, tartare de volaille et poivrons, petits pois et jus chorizo</p> <p><b>Le Demi-Pigeon de Mesquer</b></p> <p>Sa patte confite, carotte et grué cacao, jeunes radis, jus à la cacahuète grillée</p> <p><b>La Volaille jaune des Landes</b></p> <p>Tourte printanière et abats de volaille, alliance ananas-badiane, purée d'ail et jus de persil</p> <p><b>Le Baron d'Agneau de l'Aveyron</b></p> <p>Confit aux baies roses, légumes grillés, son jus d'agneau et sorbet poivron</p> |      |
| <b>Les Incontournables du Château des Touelles</b><br>(servis pour deux personnes, sur commande)   |      |
| <p>Le Bar de ligne en croûte de sel aux épices, légumes d'été et beurre blanc 94 €</p> <p>Le Homard de nos côtes rôti au beurre d'algues, préparé par notre Chef (selon arrivage)</p> <p>La Sole façon Meunière, légumes de saison, beurre moussant 96 €</p> <p>La Côte de Bœuf maturée 90 jours (Prov. Simmental) 98 €</p>  |      |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>En direct de la fromagerie</b> 12€</p> <p>Les fromages affinés du moment</p> <p><b>Les Douceurs du Château</b> 12€</p> <p>Fraîcheur Mojito, finger mousse mojito, cœur calamansi, chantilly citron vert et sorbet </p> <p>Framboise praliné, parfait enrobé meringue, sorbet framboise</p> <p>Poivre Madagascar et Fraise, cheesecake cœur radis fraise, illusion d'un Sainte-Maure</p> <p>Rhubarbe, mousse chocolat blanc, cœur rhubarbe estragon, sorbet fleur de sureau, kéfir</p> |  |
|--|--|

| Le Chou'ette Bar (4€ pièce)                              |                       |          |
|--|-----------------------|----------|
| Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous... |                       |          |
| Chocolat Grand cru                                       | Vanille de Madagascar |          |
| Caramel  | Praliné noisette      | Pistache |
| Citron   | Exotique              |          |

| Extraits de la Carte des Vins et Boissons        |         |     | Eaux                      |        |     |
|--|---------|-----|---------------------------|--------|-----|
| AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Petit Mouton | 75 CL   | 31€ | Castalie Plate ou Gazeuse | 100 CL | 3 € |
| AOC CHINON Domaine Charles Pain                  | 75 CL   | 38€ | Chateldon                 | 75 CL  | 8 € |
| AOC MEURSAULT Domaine du Château de Meursault    | 75 CL   | 94€ | Plancoët Plate            | 100 CL | 7 € |
| AOC MENETOU-SALON Clément                        | 37.5 CL | 24€ |                           |        |     |
| AOC MARSANNAY Domaine du Château de Marsannay    | 75 CL   | 68€ |                           |        |     |