

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

Foie gras fumé, couteaux et algues fraîches, pain fumé et
Cecina de Leon

Saint Jacques de la baie de St Brieuc snackées,
déclinaison de topinambour, jus des bardes, noix de pécan
caramélisées

Lotte aux baies roses, chou-fleur de Bretagne, coquillages
marinière et bouillon dashi

Ou

Cœur d'entrecôte* maturée, choux de Bruxelles farcis aux
salsifis et truffe noire française, pommes Pont Neuf

Fraicheur poire et coing, meringue verveine

L'orange, crumble d'agrumes, sangria en gelée, gavotte et
sorbet chocolat noir

54 €

(*) Provenance Allemagne


La Wellness Attitude

Saint Jacques de la baie de St Brieuc snackées,
déclinaison de topinambour, jus des bardes

Lotte aux baies roses, chou-fleur de Bretagne,
coquillages marinière et bouillon dashi

Tartare d'avocat et pomme Granny Smith, pesto frais et
sorbet au lait de brebis

49 €

 Notre chef, en collaboration avec notre diététicienne vous propose un menu bien être à moins de 500 calories, riche en antioxydants

Menu Dégustation du Chef

Laissez-vous tenter par notre menu dégustation et
éveiller vos papilles tout au long de la dégustation de
cinq mets préparés
par notre Chef.

Une escapade gourmande...

79 €

Les Entrées de saison

24 €

L'Ormeau

De Bretagne au beurre moussant, mousseline et tartare de topinambours

Les Langoustines

Juste snackées, blinis et beignet de maïs, Sobrassada de Mallorca * jus de maïs et chorizo

Les Saint-Jacques de Saint-Brieuc


Accompagnées de pied de cochon snacké, sorbet au thé rooibos, crème de citron et shiitakés

(*) Provenance Espagne

Tradition

La soupe du pêcheur de nos côtes			14 €
Les huîtres de Kercabellec n°3 	6.....15 €	9.....20 €	12.....24 €
Les huîtres Gillardeau n°3 	6.....18 €	9.....24 €	12.....28 €

Plateaux de fruits de mer  48 €

Le plateau de fruits de mer & homard pour 2 personnes  140 €

La Terre et L'Océan

35 €

Le Saint-Pierre

Fine tranche de mortadelle, betterave fumée et confite, crumble et huile de pistache

La Sole

Roulée en croûte de noix, ravioles d'hélianthis et chèvre frais, oka du Pérou laqué à la sève de pin

Le Pigeon de Mesquer

Entier et farci à la truffe française et son quinoa aux légumes

Les Ris de Veau

Et poitrine confite, cage de pomme de terre, mousseline et râpé de chou-fleur, légumes du moment

Les Incontournables du Château des Touelles

(servis pour deux personnes, sur commande)

Le Bar de ligne en croûte de sel aux épices, légumes d'été et beurre blanc	89 €
Le Homard de nos côtes rôti au beurre d'algues, préparé par notre Chef (selon arrivage)	
La Côte de cochon Ibérique en croûte de pain, légumes du moment	88 €

La Wellness'Touch

24 €

Tofu mariné maison, déclinaison de légumes oubliés

En direct de la fromagerie

8 €

Les fromages affinés du moment

Les Douceurs du Château

12 €

Le Chocolat et le miel, ganache chocolat miel, sorbet lait d'amande, streusel amande cacao

L'Avocat et la pomme, tartare pomme avocat, pesto frais et sorbet au lait de brebis

Le Panais et le gingembre, mousse panais et cœur gingembre, coco, panais confit et
gingembre

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

AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Petit Mouton	75 CL	31€
AOC CHINON Domaine Charles Pain	75 CL	38€
AOC MEURSAULT Domaine du Château de Meursault	75 CL	86€
AOC MENETOU-SALON Clément	37.5 CL	25€
AOC MARSANNAY Domaine du Château de Marsannay	75 CL	65€

Eaux

Castalie Plate ou Gazeuse	100 CL	3 €
Chateldon	75 CL	8 €
Plancoët Plate	100 CL	7 €