



Restaurant Les Tourelles

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 poché aux agrumes, duo de carottes,
popcorn aux agrumes

Saint Jacques de St Brieuc snackées, pomme et
fenouil confit, opaline de sarrasin 

Lieu jaune de ligne, émulsion de pomme de terre et
noix de coco, noisettes torréfiées 

Ou

Canard au sang de Monsieur Burgaud mariné au
miso, endives en deux façons et légumes d'antan

Fraîcheur pomme & figue 

Poire, gelée de vin blanc, tuile noisette et sorbet
raisin rouge

54 €


La Wellness Attitude

Saint Jacques de St Brieuc,
croquant pomme et fenouil, opaline de sarrasin grillé

Lieu jaune de ligne, endives en deux façons
et légumes d'antan

Croustillant d'avoine orange et miel, salade d'orange
panacotta de chèvre et sorbet betterave

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 €

Bœuf Angus et Araignée de Mer

en maki, corn flakes à la moutarde, tarama maison et lait ribot

Saint Jacques de Saint Brieuc

En tartare, acidulé de Granny Smith et fenouil, pointe d'agrumes et caviar d'Italie


Foie Gras de Canard

confit à la fleur de sel de Guérande, polenta mango et tartare de mangue acidulée


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 Sandre

à la vapeur aux algues du Croisic, bouillon kaffir et légumes confits, algues fraîches

Le Turbot

Cage de pomme de terre farcie légumes oubliés, beurre blanc et Kikkoman, caviar d'oursin

Le Pigeon de Mesquer

entier farci au foie gras poêlé et champignons de saison

Le Dos de Chevreuil

déclinaison de potiron et butternut à la vanille et noisette, Jack be little en velouté et crème fouettée aux baies roses

Les Incontournables du Château des Tourelles

(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 Veau, ketchup maison fumé, légumes rôti confits et fumés, jus de veau 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 Yuzu et Chocolat noir, méli-mélo, tombée de chocolat yuzu, sorbet Baie de Timut

Potiron et Chocolat Dulcey, mousse dulcey, gâteau potiron gingembre et crémeux

Le Marron et Cassis, lingot marron et marron confit, parfait cassis marron, sorbet cassis

L'Ananas en carpaccio, sorbet Pinacolada 

Le Chou'ette Bar (4€ pièce)

Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous...

Fraise

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	30€
AOC CHINON « Cuvée Blanche » Domaine Charles Pain	75 CL	36€
AOC MEURSAULT Domaine du Château de Meursault	75 CL	80€
AOC MENETOU-SALON Tradition, Domaine de Chatenoy	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 €