

Restaurant du
CHÂTEAU



+

+

Le

MARCHÉ DU CHEF

Entrée, Plat et Dessert à 39 €

Nos

FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au samedi servi uniquement le midi, hors jours fériés

L'Express des Tourelles

19 €

Plat du marché

—

Café gourmand

Entrée, plat et dessert

29 €

Au choix du marché



+

+

La

WELLNESS ATTITUDE

W'

Menu disponible au dîner du lundi au dimanche sauf vendredi soir
et au déjeuner le samedi uniquement

Homard grillé au barbecue, artichaut poivrade, tartare de concombre
et homard, olives noires et crémeux au parmesan

—


Filet de Saint-Pierre, mousseline de choux fleur et tartare de petit
pois, jus au chorizo et condiments tajine

—

Les framboises en terrine, sorbet yuzu et poivre de Timut,
émulsion au basilic

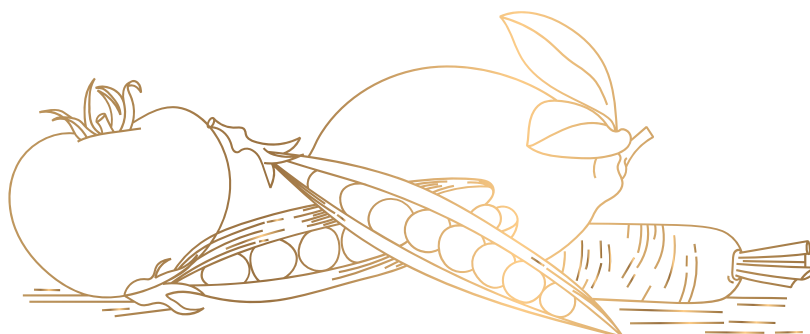
49 €

Supplément pension 14 €



W' Retrouvez-moi au fil de la carte pour nos plats bien être.

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



La WELLNESS ATTITUDE

Les algues

Les algues alimentaires ont des vertus très intéressantes et des propriétés différentes selon les couleurs. Les algues vertes appelées laitue de mer sont très riches en vitamine C : huit fois celle de l'orange, en vitamines A : 2 fois celle du chou, en calcium : 10 à 20 fois celle du lait. Les algues rouges : la dulse ou la nori, elles contiennent presque toutes les vitamines (vitamine A, B, C et F) mais aussi du fer, phosphore et zinc. Elles sont très riches en protéines et contiennent 10 acides aminés dont certains acides aminés sont indispensables.



Le Saint-Pierre

Le saint-pierre fournit des protéines d'une haute valeur nutritionnelle. Il contient peu de lipides. Ces derniers comptent cependant une majorité d'acides gras polyinsaturés et monoinsaturés, dont les effets bénéfiques sur la santé sont largement reconnus. Ce poisson apporte des vitamines du groupe B. Il constitue notamment une bonne source de vitamine B3 (ou PP). Sa chair est bien pourvue en minéraux et oligo-éléments, notamment en sélénium et phosphore.



La framboise

La framboise est efficace contre les rhumatismes, grâce à la présence d'acide salicylique, aux effets anti-inflammatoires. De l'aspirine au naturel en somme ! Ses flavonoïdes neutralisent l'acide urique et favorise la dissolution des petits cristaux (présents dans le liquide synovial), responsables des douleurs articulaires soudaines au niveau des doigts, de la cheville ou du genou. La petite baie est aussi riche en polyphénols et en tanins. Une récente étude menée sur le rat montre que ces précieux nutriments inhiberaient l'activité des ostéoclastes, les cellules responsables de la dégradation des os. Bien pourvue en fibres, la baie rouge a un pouvoir rassasiant élevé, tout en étant faible en calories. Elle contient aussi les fameuses cétones, qui empêchent l'assimilation des graisses et ont un effet coupe-faim. Magique !



+

+

Menu

DE LA POINTE DU BEC

▼ Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table.

▼
Raviole de foie Gras, tartare de lieu fumé au foin, algues du Croisic et roquette,
bouillon de thé et petit pois

Homard grillé au barbecue, artichaut poivrade, tartare de concombre
et homard, olives noires et crémeux au parmesan

○
• Filet de Saint Pierre, poulpes snackés, tomate bonbon et pomme de terre
confites au paprika doux fumé, jus tomate de chez Madame Huitric

Ou

• Demi-Pigeon de Mesquer, mousseline de choux fleur et tartare de petit
pois, jus au chorizo et condiments tajine

Fraicheur fraise-radis et son infusion

Entremet a la vanille de Madagascar,
cœur radis-fraise et fraise au poivre de Tchuliées

54 €

Supplément pension 19 €

LES ENTRÉES DE SAISON . ○ . 24 € Sup. pension : 12 €

Le Homard

Homard grillé au barbecue, artichaut poivrade,
tartare de concombre et homard, olives noires et crémeux au parmesan

Les Ravioles

Raviole de foie Gras, ceviche de lieu fumé au foin, algues du Croisic
et roquette, bouillon de thé et petit pois

Le Foie Gras

Foie gras confit, algues fraîches du Croisic,
émulsion à la bière de Batz sur Mer

CÔTÉ CRIÉE . ○ .

La soupe du pêcheur 14 € Sup. pension : 7 €

Les huîtres de Kercabellec n°3 W

Les 6.....15 € Sup. pension : 8 €

Les 9.....21 € Sup. pension : 14 €

Les 12.....27 € Sup. pension : 20 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER . ○ .

L'incontournable Plateau de fruits de mer 49 € Sup. pension : 28 €

6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes, 6 bulots,
6 palourdes, bigorneaux, ½ araignée de mer

Le plateau de fruits de mer homard 140 € Sup. pension : 118 €

1/2 homard par personne, servis pour deux personnes,
Sur commande

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

EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

12 € Sup. pension : 8 €

L'Assiette de Fromages affinés du moment

LES DOUCEURS DU CHÂTEAU . ○ .

12 €

La pêche

Sablé coriandre, crème légère a la pêche, pêche snackés, granité vin blanc et pêche

Alliance abricot et verveine

Mousse abricot verveine, cœur abricot, crumble sans gluten et abricot sec, sorbet verveine

Comme un snickers

Crème glace cacahuète, caramel tendre pate sucrée cacao mousse Jivara

Le Panier de fraise

Juste cueillies

Le panier de Framboise

Juste cueillies



FARANDOLE DE GLACES ET SORBETS . ○ .

9 €

TROIS PARFUMS AU CHOIX

Chocolat, vanille, abricot, citron, fraise, caramel au beurre salé

LE CHOU'ETTE BAR . ○ .

4 € / PIÈCE

Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous...

Caramel, chocolat grand cru, pistache - fruits rouge, vanille de Madagascar, exotique

Afin de toujours vous proposer une cuisine de qualité, certains produits sont susceptibles d'être momentanément indisponibles.

LA TERRE ET L'OCÉAN . ○ .

35 € Sup. pension : 14 €

Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre, poulpes snackés, tomate bonbon et pomme de terre confites au paprika doux fumé, jus tomate de chez Madame Huitric

Le Pigeon

Pigeon de Mesquer, garni de homard, petits légumes et roquette

Le Turbot

Filet de turbot, cage de pomme de terre, galette Bretonne et œuf en basse températures, sobrassada et petits légumes

LES INCONTOURNABLES DU CHÂTEAU DES TOURELLES À PARTAGER . ○ .

Le Bar de ligne

en croûte de sel aux épices, petits légumes et beurre blanc

94 € Sup. pension : 42 €

Le Homard **W**

de nos côtes rôti au beurre d'algues, préparé par notre Chef

Sur commande

La Sole

façon Meunière, légumes de saison

96 € Sup. pension : 43 €

La côte de Bœuf*

maturée 90 jours, pomme de terre grenailles, sauce BBQ maison

98 € Sup. pension : 46 €



(*) Origine Salers

Afin de toujours vous proposer une cuisine de qualité, certains produits sont susceptibles d'être momentanément indisponibles.

*Nous vous offrons
la mer pour horizon
et la cuisinons avec passion
pour enchanter vos papilles.*

*Scannez-moi pour découvrir
la carte du restaurant*

