

Restaurant du
CHÂTEAU



Nos

FORMULES DÉJEUNER

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

L'Express des Tourelles

21 €

Plat du marché

—

Café gourmand

Entrée, plat et dessert

39 €

Au choix du marché



+

+

La

WELLNESS ATTITUDE

W

Menu disponible du lundi au dimanche sauf vendredi soir et dimanche au déjeuner

Noix de Saint-Jacques snackées, raviole de légumes à la vapeur
Bouillon de pot au feu, tartine de moelle & mascarpone au raifort

—

Lotte laquée au Picon bière & muscovado
Topinambour au pluriel, raisins acidulés & oignons au gros sel
Fraîcheur de la côte sauvage

—

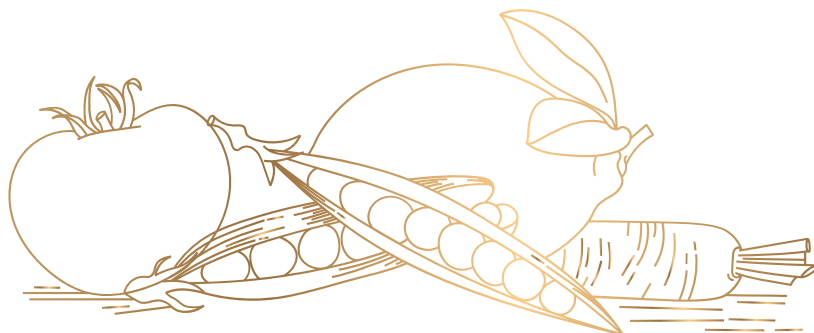
Mousse de potimarron, compotée de mangue, vanille & citron vert
Biscuit roulé & glace vanille

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

La Coquille Saint-Jacques

La coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve mondialement réputé pour sa chair fine et délicate. Très prisée des amateurs de gastronomie, elle permet la réalisation de recettes à la fois raffinées et originales. Côté nutrition, la Saint-Jacques bénéficie de nombreux atouts. À commencer par sa teneur en protéines de qualité et sa faible teneur en lipides faisant d'elle une véritable alliée santé et minceur. Avec moins de 70 kcal pour 100g, la coquille Saint-Jacques fait partie des sources de protéines maigres qui méritent toute leur place dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Sa chair renferme la plupart des acides aminés essentiels au fonctionnement de l'organisme, ainsi qu'une grande quantité de vitamines et minéraux : vitamine B12, sélénium, phosphore, iode, etc.



La Lotte

Le poisson s'impose comme l'une des meilleures sources de protéines: il contient les neuf acides aminés essentiels à notre organisme. Ces protéines jouent un rôle clé dans la formation des enzymes digestives, des hormones et des tissus, comme la peau et les os.

Parmi les acides gras polyinsaturés de la lotte se trouvent des oméga 3, qui contribuent à la prévention cardiovasculaire. Ils sont présents en proportions bien plus faibles que dans les poissons gras. Dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, la consommation régulière de ce poisson réduirait le risque de mortalité par maladies cardiovasculaires.



Le Potimarron

Tout d'abord, le potimarron est un allié minceur. Pourquoi ? "Il est riche en eau, en fibres qui accélèrent le sentiment de satiété et il est très peu calorique", explique Maxime Mességué. Mais c'est aussi une excellente source de vitamine A, "une vitamine essentielle qui participe à plusieurs fonctions de l'organisme, ajoute le diététicien. Plus précisément, elle préserve la vision, elle contribue à la croissance osseuse et participe à la lutte contre les infections saisonnières." De quoi booster son système immunitaire !



+

+

Menu

DE LA POINTE DU BEC

Menu disponible du lundi au dimanche sauf vendredi soir et dimanche au déjeuner
Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table.

Carpaccio de radis daïkon et radis green meat
Tête de veau panée, glace au parmesan & champignons acidulés

Noix de Saint-Jacques snackées, raviole de légumes à la vapeur, bouillon de pot au feu
Tartine de moelle & mascarpone au raifort

Lotte laquée au Picon bière & muscovado
Topinambour au pluriel, Raisins acidulés & oignons au gros sel
Fraîcheur de la côte sauvage

Ou

Volaille jaune confite, coing confit à la verveine, Beignet de Manchego
Légumes grillés, fraîcheur de yaourt & citron vert

Gourmandise de notre enfance

Mousse Baileys, compotée de poires caramélisées
Meringue au grué de cacao, sorbet poire

54 €

Supplément pension 19 €

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

La Saint Jacques de Saint Briec

Noix de Saint-Jacques snackées, raviole de légumes à la vapeur
Bouillon de pot au feu, tartine de moelle & mascarpone au raifort

Le Foie gras

Foie gras confit, carpaccio de radis daïkon et radis green meat
Tête de veau panée, glace au parmesan & champignons acidulés

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, 1/2 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 à 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 pâte sucrée cacao mousse Jivara



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 €

La Lotte

Lotte laquée au Picon bière & muscovado, topinambour au pluriel, raisins acidulés & oignons au gros sel, fraîcheur de la côte sauvage

La volaille jaune des Landes

Volaille jaune confite, coing confit à la verveine, Beignet de Manchego
Légumes grillés, fraîcheur de yaourt & citron vert

Le Pigeon

Pigeon de Mesquer, garni de foie gras poêlé, petits légumes et roquette

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*

