

+

+

La

# WELLNESS ATTITUDE

---

## W'

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

Tartare de langoustine et concombre, tobiko parfumé au wasabi et granité terre et mer infusé au café

—

Tentacules d'encornets, purée de maïs fumé, harissa de poivrons rouge et sauce vierge au paprika

Ou

Selle d'agneau farci aux herbes et amandes, fèves sautées au citron confit, pointes d'asperges rôties et jus à la mélisse

—

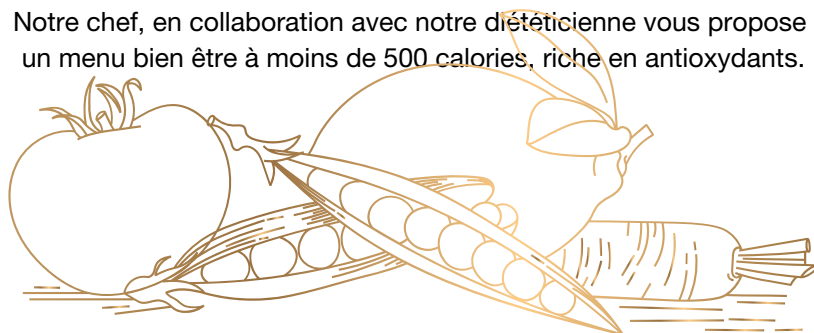
Fraicheur pomme, biscuit madeleine, concombre, pate de fruit au citron vert, émulsion et sorbet pomme

**49 €**

Supplément pension 12€

**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.



## LES ENTRÉES DE SAISON . ○ .

**La langoustine** **18€** Sup. pension : 10 €

Tartare de langoustine et concombre, tobiko parfumé au wasabi et granité terre et mer infusé au café

**Le Foie gras** **18€** Sup. pension : 10 €

Foie gras de canard poêlé, millefeuille de betterave et jus corsé au curry vert

**Les Coquillages** **20€** Sup. pension : 12 €

Cassiolette de coquillages de Mesquer au beurre d'algues du Croisic

## CÔTÉ CRIÉE . ○ .

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

**Les huîtres de Kercabellec n°3** **Les 6.....15 € Les 9.....21 € Les 12.....27 €**  
Sup.pension : 8€ Sup.pension : 12€ Sup. pension : 14€

**La douzaine de langoustines** **28€** Sup.pension : 20 €  
environ 400gr

**L'assiette de bulots 200gr** **13 €** Sup.pension : 6 €

**La douzaine de crevettes** **14 €** Sup.pension : 7 €

## PLATEAU DE FRUITS DE MER . ○ .

**L'assiette du pêcheur** **35 €** Sup. pension : 16 €  
6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots

**L'incontournable Plateau de fruits de mer** **49 €** Sup. pension : 28 €  
6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots, palourdes, bigorneaux, ½ araignée de mer

**Le plateau de fruits de mer homard** **140 €** Sup. pension : 90 €  
1/2 homard par personne, servis pour deux personnes,  
**SUR COMMANDE**

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

## LA TERRE ET L'OCÉAN • ◦ •

**Le Lieu Jaune** 27€ Sup. pension : 10 €

Pavé de lieu jaune de nos côtes cuit dans un beurre de maracuja, mousseline de navets caramélisés, pomme de terre fondante au curcuma et espuma hollandaise

**L'Encornet** 28€ Sup. pension : 11 €

Tentacules d'encornets, purée de maïs fumé, harissa de poivrons rouge et sauce vierge au paprika

**L'Agneau** 32€ Sup. pension : 13 €

Selle d'agneau farci aux herbes et amandes, fèves sautées au citron confit, pointes d'asperges rôties et jus à la mélisse

**Le Ris de Veau** 36€ Sup. pension : 17 €

Pomme de ris de veau caramélisé, caviar d'aubergine au noix de cajou, petits légumes et jus de veau infusé à la réglisse

## LES INCONTOURNABLES DU CHÂTEAU DES TOURELLES À PARTAGER

**Le Bar de ligne\*\***

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

98 € Sup. pension : 42 €

**Le Turbot\*\***

Juste rôti, Légumes poêlés et pomme de terre grenailles

99 € Sup. pension : 51 €

**La côte de Bœuf\***

Rouge des Prés, maturée 14 jours, sauce choron

98 € Sup. pension : 46 €

**L'Entrecôte\*\***

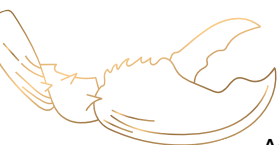
Rouge des Prés, maturée 14 jours, sauce choron

49 € Sup. pension : 25 €

**La côte de veau élevé sous la Mère\*\***

Label rouge, crème de morilles

94 € Sup. pension : 42 €



(\*) Origine Salers

(\*\*) Ce produit peut être momentanément indisponible

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