

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 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.



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 !



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 INCONTURNABLES 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.

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

*Scannez-moi pour découvrir
la carte du restaurant*

