

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.



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.

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

*Scannez-moi pour découvrir
la carte du restaurant*

