

Restaurant du
CHÂTEAU



Le
MARCHÉ DU CHEF

Entrée, Plat et Dessert à 39 €
Inclus dans votre Demi Pension

ENTRÉES

Mignon de porc fumée, mesclun, vinaigrette tomates cerises & coriandre
Smoked pork mignon, mesclun, cherry tomato & coriander vinaigrette

W

ou

Focaccia, poisson mariné & pluriel de carottes
Focaccia, marinated fish & carrots textures

PLATS

Suprême de volaille, gnocchetti, pesto rouge, potimarron,
salade blue meat & betteraves choggia
French poultry supreme, gnocchetti, red pesto, pumpkin, blue meat & choggia beets salad

ou

Grondin tombe, mousseline de céleris, au beurre noisette,
râpé de choux fleurs & julienne de poivrons
Gurnard, celery puree, with beurre noisette, grated cauliflower & julienne peppers

W

ou

Panier du maraîcher
Vegetable basket

W

DESSERTS

Assiette de fromages

Cheese plate

ou

Tiramisu

Tiramisu

ou

Soupe de pêche à la cardamome & granité au citron vert
Cardamon peach soup & lime granita

W



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 OU Plat + Dessert

29 €

Au choix du marché

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



+

+

La

WELLNESS ATTITUDE

W

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

Le Maquereau

Carpaccio de maquereau cuit en gravlax,
frisée fines, œufs de hareng et vinaigrette poire

La Barbue

Filet de barbue grillé, fine ratatouille, purée de pommes de terre
citronnée, coquillages et jus de coquillages aux algues du Croisic,
huile de truffe

Ou

L'Agneau

Carré d'agneau, pressé de courgettes,
chèvre et figues, jus d'agneau au romarin, glacis potiron citron confit

Le Chocolat Dulcey et Les Agrumes
Mousse Dulcey VALRHONA, marmelade citron,
bergamote et sorbet vanille citron

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 700 calories, riche en antioxydants.

51 €

Supplément pension 15€

La WELLNESS ATTITUDE

Le Maquereau

Le maquereau est un petit poisson de mer, c'est un poisson gras, c'est une excellente source d'oméga 3, des acides gras polyinsaturés favorisant le bon fonctionnement du système cardiovasculaire, la mémoire et une bonne vision. Il offre également d'excellentes teneurs en vitamines du groupe B, vitamine D, sélénium et fer. Le maquereau est une excellente source de protéines (20g/100g).

Le maquereau frais se retrouve sur les étals des poissonniers toute l'année, entier ou en filets. On trouve aussi du maquereau fumé, très savoureux et en conserve, assaisonné à diverses sauces.

Les Algues du Croisic

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.

Les Agrumes

Les agrumes sont les oranges, pamplemousse, mandarine, clémentine et citron, pour désigner les fruits à saveur acidulée, recouverts d'une écorce et divisés en sections juteuses contenant des pépins. Sa légère acidité provient d'acides organiques naturels (acide citrique et malique surtout).



Pour Commencer

Le Foie Gras et Le Fenouil 21€ Sup. pension : 12 €
Foie Gras poêlé, fenouil confit et compotée de groseilles

Le Homard 21€ Sup. pension : 12 €
Blinis moelleux aux légumes croquants, homard laqué miel-safran,
sorbet pêche et vinaigre balsamique

Le Maquereau 19€ Sup. pension : 10 €
Carpaccio de maquereau cuit en gravlax, frisée fines, oeufs de hareng et vinaigrette poire

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 : 16 €

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 38 € Sup. pension : 19 €
6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots

L'incontournable Plateau de fruits de mer 54 € Sup. pension : 35 €
6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots,
palourdes, bigorneaux, ½ araignée de mer

Le plateau de fruits de mer homard 140 € Sup. pension : 95 €
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

Poissons et Crustacés de nos côtes

Le Saint-Pierre **34€** Sup. pension : 16€
Saint-Pierre rôti, poireaux grillés, condiment abricots lavande,
bouillon d'huîtres, coco et gingembre

La Barbue **29€** Sup. pension : 15 €
Filet de barbue grillé, fine ratatouille, purée de pommes de terre citronnée,
coquillages et jus de coquillages aux algues du Croisic et huile de truffe

De Pré ou de Ferme

Le Veau Français **32€** Sup. pension : 14 €
Longe de veau français en chapelure d'algues, jus infusé aux graines de café et sauge,
mousseline de choux fleurs caramélisé au four

L'Agneau **36€** Sup. pension : 17 €
Carré d'agneau, pressé de courgettes, chèvre et figes, jus d'agneau au romarin,
glacis potiron et citron confit

LES INCONTURNABLES DU CHÂTEAU DES TOURELLES À PARTAGER

Le Bar de ligne** **98 €** Sup. pension : 42 €
en croûte de sel aux épices, petits légumes et beurre blanc

La Sole** **99 €** Sup. pension : 43 €
Meunière, Légumes poêlés et pomme de terre grenailles

La côte de Bœuf* **98 €** Sup. pension : 42 €
Rouge des Prés, maturée 14 jours, sauce choron

L'Entrecôte** **59 €** Sup. pension : 35 €
Rouge des Prés, maturée 14 jours, sauce choron

(*) 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.

EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

12 €

L'Assiette de Fromages affinés du moment

POUR FINIR, LES GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER



12 €

Sup. pension : 8 €

La Menthe et Le Chocolat

Fraîcheur menthe, Chocolat en accompagnement

Mille-Feuilles "Souvenir d'enfance"

Caramel de lavande au sel de Guérande, pêches rôties

Le Chocolat Dulcey et Les Agrumes

Mousse Dulcey Valrhona, marmelade citron, bergamote, sorbet citron vanille

La Fraise

Fraisier revisité, adouci par le safran et la sarriette



FARANDOLE DE GLACES ET SORBETS



9 €

TROIS PARFUMS AU CHOIX*

Chocolat, vanille, caramel au beurre salé et sorbets selon la saison

LE CHOU'ETTE BAR



5 € / PIÈCE

Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous*...

Caramel, chocolat grand cru, vanille de Madagascar et fruits selon la saison

*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*

