

Restaurant du
CHÂTEAU



Le
MARCHÉ DU CHEF

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

ENTRÉES

Pain Suédois, haddock,
crème Philadelphia, citron vert et aneth
Swedish bread, haddock, Philadelphia cream, lime with dill
ou

Salade de chou, emmental en cube, **W**
cerneaux de noix et roquette
Cabbage salad, emmental cheese, walnut with rocket salad

PLATS

Maquereau, mousseline de patates douces, **W**
artichauts confits, courgettes vertes rôties au four,
tagliatelles de carottes violettes
Mackerel, sweet potato mousseline,
candied artichokes, green zucchini roasted in the oven,
purple carrot tagliatelle

ou
Joue de porc, quinoa gourmand,
sauce au cumin & jus de paleron, tapenade d'olives,
aubergines frites en bâtonnets
Pork cheek, gourmet quinoa, cumin sauce and chuck jus,
olive tapenade, fried eggplant in sticks

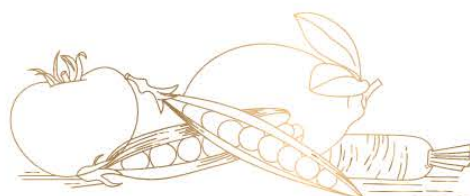
ou
Panier du maraîcher **W**
Vegetable plate

DESSERTS

Assiette de fromages
Cheese plate

ou
Riz au lait & son coulis au caramel
Rice pudding & its caramel coulis

ou
Finger exotique **W**
Exotic finger



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.



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, 1/2 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

LES INCONTOURNABLES 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 Côte de Bœuf* 98 € Sup. pension : 42 €
Rouge des Prés, maturée 14 jours, sauce choron

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

EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

12 €

L'Assiette de Fromages affinés du moment

FARANDOLE DE GLACES ET SORBETS

9 €

TROIS PARFUMS AU CHOIX*

Chocolat, vanille, caramel au beurre salé et sorbets 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*

