

## Restaurant Les Touelles

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

 La cuisine Wellness, orientée sur les bienfaits de nos produits et la micronutrition.

### Menu de la Pointe du Bec

Tartare de vernis, gelée de couscous & toast oriental  
coquillages et Burrata

\*\*\*

Homard de nos côtes juste fumé, jeunes asperges  
œuf de caille, bouillon aux baies roses, mélisse

\*\*\*

Maigre, céleri maraicher, bigorneau de la criée, émulsion  
crevette et galanga

Ou

Demi Pigeon de Mesquer, patte confite  
carotte et grué cacao, jus de pigeon à la cacahuète grillée

\*\*\*

Espuma de clémentine, crumble noisette,  
sorbet Cointreau-agrumes

\*\*\*

Mousse Chocolat blanc, cœur rhubarbe estragon  
sorbet fleur de Sureau et bouillon kéfir

54 €

### La Wellness Attitude

Homard de nos côtes juste fumé, jeunes asperges, œuf  
de caille, bouillon aux baies roses


\*\*\*

Maigre, céleri maraicher, bigorneaux de la criée  
émulsion crevettes et galanga

\*\*\*

Cannelloni de mangue, graine de chia au lait de coco,  
thé glacé menthe poivrée, parfait noix de coco

49 €

 Notre chef, en collaboration avec notre diététicienne vous propose un menu bien être à moins de 500 calories, riche en antioxydants

### Menu Dégustation du Chef

Laissez-vous tenter par notre menu dégustation et  
éveiller vos papilles tout au long de la dégustation de  
cinq mets préparés  
par notre Chef.

Une escapade gourmande...

79 €

### Les Entrées de saison

24 €

#### L'Ormeau

De Bretagne au beurre moussant, mousseline et tartare de topinambours

#### Les Langoustines

Juste snackées, blinis et beignet de maïs, Sobrassada de Mallorca \* jus de maïs et chorizo


#### Le Homard


Accompagnées de pied de cochon snacké, sorbet au thé rooibos, crème de citron et shiitakés

(\*) Provenance Espagne

#### Tradition

La soupe du pêcheur de nos côtes 14 €

Les huîtres de Kercabellec n°3  6.....15 € 9.....20 € 12.....24 €

Les huîtres Gillardeau n°3  6.....18 € 9.....24 € 12.....28 €

Plateaux de fruits de mer  48 €

Le plateau de fruits de mer & homard pour 2 personnes  140 €

### La Terre et L'Océan

35 €

#### Le Saint-Pierre

Fine tranche de mortadelle, betterave fumée et confite, crumble et huile de pistache

#### La Sole

Roulée en croûte de noix, ravioles d'hélianthis et chèvre frais, oka du Pérou laqué à la sève de pin

#### Le Pigeon de Mesquer

Entier et farci à la truffe française et son quinoa aux légumes

#### Les Ris de Veau

Et poitrine confite, cage de pomme de terre, mousseline et râpé de chou-fleur, légumes du moment

#### Le Filet de Bœuf (origine France)

Carotte au grué cacao, jeunes radis, son jus de bœuf corsé à la cacahuète grillée

(Servi pour deux personnes, sur commande)

Le Bar de ligne en croûte de sel aux épices, légumes d'été et beurre blanc 89 €

Le Homard de nos côtes rôti au beurre d'algues, préparé par notre Chef (selon arrivage)

La Côte de cochon Ibérique en croûte de pain, légumes du moment 88 €

### La Wellness'Touch

24 €

Tofu mariné maison, déclinaison de légumes printaniers

### En direct de la fromagerie

8 €

Les fromages affinés du moment

### Les Douceurs du Château

12 €

Le Chocolat et le miel, ganache chocolat miel, sorbet lait d'amande, streusel amande cacao

L'Avocat et la pomme, tartare pomme avocat, pesto frais et sorbet au lait de brebis

Le Panais et le gingembre, mousse panais et cœur gingembre, coco, panais confit et

gingembre

### Le Chou'ette Bar (4€ pièce)

Composez votre assiette gourmande et chouchoutez-vous...

Chocolat Grand cru

Vanille de Madagascar

Caramel

Praliné noisette

Pistache

Citron

Exotique

### Extraits de la Carte des Vins et Boissons

AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE Petit Mouton

75 CL 31€

AOC CHINON Domaine Charles Pain

75 CL 38€

AOC MEURSAULT Domaine du Château de Meursault

75 CL 86€

AOC MENETOU-SALON Clément

37.5 CL 25€

AOC MARSANNAY Domaine du Château de Marsannay

75 CL 65€

### Eaux

Castalie Plate ou Gazeuse 100 CL 3 €

Chateldon 75 CL 8 €

Plancoët Plate 100 CL 7 €