

LE RESTAURANT « LA GOUESNIERE »



STARTERS

€

DEEP-SHELLED OYSTER N°. 001 FROM THE BAY OF CANCALE	each	2.60
BEECH SMOKED BLACK MULLET SWEET ONION ROYALE, RADISH PICKLES, WATERCRESS EMULSION		22
SEMI COOKED FOIE GRAS TERRINE BRIOCHE CRUMBLE, CRUNCHY COCOA BEAN, ROASTED APPLE AND GOLDEN TURNIP IN CIDER		25
POACHED EGG, PETROSSIAN ROYAL CAVIAR CELERIAC MOUSSE, WITH SHAVINGS OF BOTTARGA AND A SMOKED EMULSION		24
FOIE GRAS POT-AU-FEU WARM LANGOUSTINE TARTARE, SERVED WITH A BUCKWHEAT BISCUIT		32
BRETON BLUE LOBSTER IN AN IODIZED BROTH WITH COCKLE AND RAZOR SHELL "MARINIERE"		46

FISH, SEAFOOD AND SHELLFISH

BRAISED BLUE LOBSTER IN ITS SHELL WITH ITS SHELLED CLAWS, FLAMBÉED WITH COGNAC, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES		65
RED MULLET FILLET WITH SQUID INK FREGOLA SARDA, CONFIT LEMON, STEAMED CUCUMBER, AND A MELISSA EMULSION		36
GRILLED DOVER SOLE WITH A HOME SMOKED "BORDIER" BUTTER OR WITH YUZU "BORDIER" BUTTER AND SERVED WITH TRUFFLED VEGETABLE		46
BLUE LOBSTER STEAMED IN VANILLA AND SEA SALT, SERVED WITH PURPLE AND SWEET POTATO		52

MEAT

VEAL CHOP COOKED IN A CASSEROLE BOUQUET OF TRUFFLED BABY VEGETABLES		40
LAMB FILLET FROM THE SALTED MARSHES OF THE MOUNT SAINT MICHEL BAY RED ONION AND MUSHROOM ON A TRUFFLED DUXELLE WITH A LAMB SHOULDER CRUNCHY "FINGER"		42
GOLDEN SWEETBREAD ARTICHOKE MOUSSELINE, LACQUERED BABY CARROTS AND COLONNATA HAM		40
SLOWLY COOKED PORK BELLY WITH CARABINEROS GAMBAS COOKED ON A PEBBLE VIOLON COURGETTE AND RADISH		36

PLATEAU DE FRUITS DE MER FOR 2 PERSONS

(To order 2 days ahead)

€

PLATEAU DE FRUITS DE MER (PRICE PER PERSON)

CRAB OR SPIDER CRAB DEPENDING ON THE SEASON, OYSTERS, LANGOUSTINES,
GREY AND PINK PRAWNS, WHELKS, SEA-SNAILS AND CLAMS

55 / PERS

PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (PRICE PER PERSON)

PLATEAU DE FRUITS DE MER PLUS LOBSTER

80 / PERS

DESSERTS

TO BE ORDERED AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL

SWEET RHUBARB, ELDERFLOWER AND RASPBERRY "FRAICHEUR"

RICOTTA CHEESE AND PEPPER FINGER, CONFIT ANGELICA FROM OUR GARDEN

14

KAYAMBÉ DARK CHOCOLATE « FRISSON »

WITH GUACAMOLE AND FRESSINETTE BANANA

15

MR THOMAZEAU'S STRAWBERRIES

TEXTURED PEAS, MINT OIL, LEMON AND PINE NUT MOELLEUX

18

VERBENA LIQUEUR SOUFFLÉ INSPIRED BY A MOJITO

SERVED WITH A GLASS OF VERBENA LIQUEUR FROM "VELAY" REGION

18

SORBETS AND OR ICE CREAM ASSORTMENT

10

CHEESE

REGIONAL MATURE CHEESE TROLLEY

14

FROM THE GARDEN



TRUFFLED SEASONAL STEAMED VEGETABLES

27



RISOTTO WITH BLACK OLIVES AND CONFIT TOMATOES

WHITE ASPARAGUS IN A BEAR'S GARLIC CRUST, ALMOND MILK AND SPRING ONIONS

23



EPICURIEN MENU, 5 COURSES, VEGETARIEN OR VEGAN (To order 1 day ahead)

68

LE HOMARD BLEU

104 €

Served for at least 2 guests around the table.

LOBSTER "A LA NAGE"

IN A IODIZED BROTH WITH COCKLES AND RAZOR SHELL "MARINIÈRE"

HALF LOBSTER STEAMED IN VANILLA AND SEA SALT

SERVED WITH PURPLE AND SWEET POTATO

HALF BRAISED BLUE LOBSTER IN ITS SHELL

WITH ITS SHELLED CLAWS, FLAMBÉED WITH COGNAC, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

REGIONAL MATURE CHEESE TROLLEY

VERBENA LIQUEUR SOUFLÉ INSPIRED BY A MOJITO

SERVED WITH A GLASS OF VERBENA LIQUEUR FROM "VELAY" REGION

LUNCH MENU

3 courses, 36€ / 2 courses 29€

SERVED FOR LUNCH, EXCEPT WEEKENDS AND BANK HOLIDAYS
SUGGESTED BY THE CHEF MADE WITH LOCAL FRESH PRODUCT

ALL OUR MENUS AND DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENIC:
CEREALES CONTAINING GLUTEN, EGG AND EGG BASED PRODUCTS, FISH AND FISH BASED PRODUCTS, MILK AND MILK BASED PRODUCTS, NUTS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, PEANUTS AND PEANUTS BASED PRODUCTS, SHELLFISH AND SHELLFISH BASED PRODUCTS, SOYA AND SOYA BASED PRODUCTS, CELERY AND CELERY BASED PRODUCTS, MUSTARD, MUSTARD BASED PRODUCTS, SESAME SEADS AND SESAME SEED BASED PRODUCTS

PLEASE INFORM US AT YOUR RESERVATION IF YOU HAVE ANY ALLERGIES. OUR CHEF ADAPTS OUR MENUS FOR YOU.

ALCOHOL MUST BE CONSUMED WITH MODERATION AND ABUSE CAN BE DANGEROUS.
ALL OUR MEAT IS OF FRENCH ORIGIN, WITHOUT BEVERAGES.
A SUPPLEMENT WILL BE CHARGED FOR ALL MODIFICATIONS IN A MENU.

LA GOUESNIERE

3 courses, 51 €

STARTER, MAIN COURSE and CHEESE or DESSERT from the EPICURIEN MENU

L'EPICURIEN

7 courses, 86€

5 courses, 68€ *

Served for all guests around the table

POACHED EGG, PETROSSIAN ROYAL CAVIAR
CELERIAC MOUSSE, WITH SHAVINGS OF BOTTARGA AND A SMOKED EMULSION

FOIE GRAS POT-AU-FEU
WARM LANGOUSTINE TARTARE, SERVED WITH A BUCKWHEAT BISCUIT

RED MULLET FILLET WITH SQUID INK
FREGOLA SARDA, CONFIT LEMON, STEAMED CUCUMBER, AND A MELISSA EMULSION

SLOWLY COOKED PORK BELLY WITH CARABINEROS GAMBAS COOKED ON A PEBBLE
VIOLON COURGETTE AND RADISH (Supplement of 5€ if in the La Gouesnière menu)

REGIONAL MATURE CHEESE TROLLEY

MR THOMAZEAU'S STRAWBERRIES
TEXTURED PEAS, MINT OIL, LEMON AND PINE NUT MOELLEUX

KAYAMBÉ DARK CHOCOLATE « FRISSON »
WITH GUACAMOLE AND FRESSINETTE BANANA

* Three out of the first four courses, followed by cheese and one dessert or no cheese and two desserts.

SUGGESTIONS FROM OUR MAITRE D`HOTEL

WINE AND FOOD PAIRING

SELECTION OF WINES TO COMPLEMENT EPICURIEN OR LA GOUESNIERE MENU 60 €

2 glasses of Chardonnay
2 glasses of Saint-Émilion Grand Cru wine
1 bottle of mineral water
Coffee for 2

SELECTION OF WINES TO COMPLEMENT HOMARD MENU 98 €

1 bottle of Vintage Champagne
1 bottle of mineral water
Coffee for two

OUR WINE GLASSES DUETS

« HARMONIE » Côtes de Gascogne 15 €

1 glass of white wine and one glass of red wine

« DOUCEUR » Bordeaux 32 €

1 glass of white wine and one glass of red wine

« CARACTERE » Bourgogne and Rhone 50 €

1 glass of white wine and one glass of red wine

OUR COMMITMENT, LOCAL PRODUCERS



Since the 5th may 2015 our restaurant has the “maître restaurateur” title.
The chef cooks home made meals with fresh and seasonal products from the region.
The following is a list of our main local suppliers.



En tant que fromager affineur depuis 35 ans, la sélection de Jean-Yves Bordier est le fruit d'années “d'amitiés fromagères” et de découvertes de productions artisanales. Il affine ses fromages dans 7 caves naturelles reconstituées afin d'obtenir des pâtes à l'optimum de leur goût et de leur texture. Son but quotidien est de travailler avec les plus jolis laits dans le respect des traditions, et d'enchâsser ce monde traditionnel dans les obligations du monde d'aujourd'hui.

6 av Révérend Père Umbricht – 35400 Saint Malo 02 23 18 09 97



Stéphane THOMAZEAU producteur de fruits et légumes depuis 22 ans à commencé dans le Pays de Plougastel puis est venu en 2012 à Saint-Méloir Des Ondes. Le système de culture pour la fraise est le jardin suspendu, tandis que les autres légumes sont en pleine terre. La protection biologique permet d'éviter le recours aux produits phytosanitaires permettant ainsi une pollinisation naturelle (bourdons, abeilles, ...)

La Moinerie, 35350 SAINT MELOIR DES ONDES Tél: 06.61.84.03.89, Mail: fraisedestmeloir@outlook.fr



Charles JULIEN : l'apiculture, c'est pour lui, une histoire de famille. Il appartient à la troisième génération d'apiculteurs. Initié très jeune par son père, il pratique depuis plus de 50 ans, en Saintonge. Installé à Cancale depuis une dizaine d'années, il décide en 2011, d'y étendre son activité apicole et de développer conjointement les 2 lieux d'exploitation. C'est ainsi que naît Fleur de ciel.

Charles Julien, 36, rue des Tintiaux ; 06 89 18 43 36 ; <http://fleurdeciel.fr>



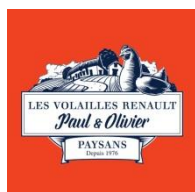
Entreprise artisanale de cueilleuses /cuisinières d'algues sauvages de Saint Lunaire, dans le respect de la nature marine, pour le plaisir des sens!

Saint-Lunaire, h <http://www.alg-eneraude.com/>



Nos parcs situés dans la baie de Cancale, marnée par les plus grandes marées d'Europe, sont positionnés idéalement pour développer des huîtres au goût si atypique. Une belle touche d'iode légèrement salée, est la marque de notre production.

37 Quai Kennedy, La Houle 35260 CANCALE - Tél. 02 99 89 62 66



En 1976, Paul et Marie-Noëlle s'installent avec 18 vaches laitières et un petit élevage de pigeons commercialisés en vente directe. L'élevage s'est étoffé avec un élargissement de la gamme au gré des rencontres avec les clients (restaurateurs et consommateurs) intéressés par notre philosophie et démarche :

Choix de nourrir nos volailles avec nos céréales, élevage en petit lot sur des parcours herbeux conséquents (5 ha de parc), respect du rythme de l'animal, refus des OGM, mais aussi tout ce qui n'est pas noble pour les volailles : des farines animales, des sous-produits de céréales, vente directe (liens humains)

L'Entillère, 35680 LOUVIGNE-DE - BAIS - Tél. 02 99 00 05 90