

LA GOUESNIÈRE

Bienvenue au restaurant La Gouesnière, où le terroir est en lumière !

Attachée aux traditions culinaires françaises et bretonnes, la cuisine du restaurant La Gouesnière a su évoluer au fil du temps pour vous proposer aujourd'hui des mets gourmands et raffinés.

Véritable passionné, Thomas Vonderscher est le chef du restaurant. Originaire des Vosges et formé pendant plusieurs années en Provence et en Occitanie, il a choisi la Bretagne, réputée pour la richesse et la diversité de son terroir, pour faire partager son amour du goût et des saveurs.

Une cuisine, humble, précise, de proximité et de saison :

Les plats de Thomas oscillent entre tradition, innovation et varient en respectant la saisonnalité. Il met à l'honneur des produits de fournisseurs triés sur le volet, sélectionnés dans une démarche éco-responsable et de proximité. Il leur rend hommage dans chacune de ses créations et pour que l'aventure soit raisonnée et durable, il ne s'éloigne pas de la région pour trouver ses trésors.

Il vous invite à une balade sans cesse renouvelée au gré des vents et marées à travers le terroir breton. Son savoir-faire savoureux est porté, en toute humilité, sur la qualité exceptionnelle du produit cuisiné.

Notre équipe de salle prendra plaisir à vous accompagner chaleureusement durant la dégustation de vos plats, afin de vous en expliquer la provenance et la manière dont le chef les a préparés. Laissez-vous guider par une sélection de vins à la fois judicieuse et passionnante, en naviguant dans les régions de France où les vins de soif partagent le même rang que les bouteilles prestigieuses.

L'équipage du restaurant La Gouesnière vous souhaite une belle expérience !

*Le restaurant La Gouesnière est ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30
et de 19h00 à 21h30*

Pensez à réserver au 02.99.89.28.12

Moyens de paiement acceptés : Espèces, Chèques, CB, AMEX, Chèque vacances

Nous tenons à disposition la liste des allergènes (décret du 17 Avril 2015 n° 2015-474)

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE



PAYS MALOUIN 69

Découverte d'une gourmandise légumière et marine

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

La Saint-Jacques de plongée rôtie au beurre salé
Betterave comme un risotto
Andouille Guéménoise et hollandaise citronnée

PLAT

Rouget barbet des côtes bretonnes
Fenouil confit et croustillant à la margate
Sabayon safran et ail

FROMAGES

La sélection de 3 fromages affinés bretons et normands de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, confiture de Prune maison et mousse onctueuse au Crollon
(En supplément du dessert :12€)

DESSERT

Pomme d'Armorique et sarrasin du Morbihan
Caramel au pommeau

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE



CÔTE D'ÉMERAUDE 89

Au gré des saisons et au fil des rencontres avec les producteurs de la région

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

L'huître spéciale "Ostra Régal" taille 0 pochée dans sa coquille
Crèmeux de haddock
Croustillant de seigle

POISSON

Rouget barbet des côtes bretonnes
Fenouil confit et croustillant à la margate
Sabayon safran et ail

VIANDE

La Pintade de la ferme de L'aulne en deux cuissons
Asperge blanche en croûte de noisette et cresson
Morilles à l'ail des ours et pommeau

FROMAGES

La sélection de 3 fromages affinés bretons et normands de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, confiture de Prune maison et mousse onctueuse au Crollon
(En supplément du dessert : 12€)

DESSERT

Variations autour de la Rhubarbe et Fraises Gariguettes de Monsieur Thomazeau

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE



BALADE EN ILLE-ET-VILAINE 119

L'univers du chef à travers ce menu dégustation

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTREES

L'huître spéciale "Ostra Régal" taille 0 pochée dans sa coquille
Crèmeux de haddock
Croustillant de seigle

Le Homard bleu de Roscoff cuisiné au gingembre confit
Carottes des sables et croustillant de sarrasin

La Saint-Jacques de plongée rôtie au beurre salé
Betterave comme un risotto
Andouille Guéménoise et hollandaise citronnée

POISSON

Rouget barbet des côtes bretonnes
Fenouil confit et croustillant à la margate
Sabayon safran et ail

VIANDE

La Pintade de la ferme de L'aulne en deux cuissons
Asperge blanche en croûte de noisette et cresson
Morilles à l'ail des ours et pommeau

FROMAGES

La sélection de 3 fromages affinés bretons et normands de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, confiture de prune maison et mousse onctueuse au Crollon
(En supplément du dessert :12€)

DESSERTS

Variations autour de la Rhubarbe et Fraises Gariguettes de Monsieur Thomazeau

Ou

Pomme d'Armorique et sarrasin du Morbihan
Caramel au pommeau

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE



À LA CARTE

ENTREES

L'huître spéciale "Ostra Régal" taille 0 pochée dans sa coquille Crèmeux de haddock et croustillant de seigle	32
Le Homard bleu de Roscoff cuisiné au gingembre confit Carottes des sables et croustillant de sarrasin	59
La Saint-Jacques de plongée rôtie au beurre salé Betterave comme un risotto Andouille Guéménoise et hollandaise citronnée	34

POISSON

Rouget barbet des côtes bretonnes Fenouil confit et croustillant à la margate Sabayon safran et ail	54
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

VIANDE

La Pintade de la ferme de L'aulne en deux cuissons Asperge blanche en croûte de noisette et cresson Morilles à l'ail des ours et pommeau	52
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

FROMAGES

La sélection de Fromages affinés bretons et normands de la maison Tic & Tac À Saint-Jouan-des-Guérets, confiture de prune maison et mousse onctueuse au Crollon	15
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTS

Pomme d'Armorique et sarrasin du Morbihan Caramel au pommeau	19
Variations autour de la Rhubarbe et Fraises Gariguettes de Monsieur Thomazeau	19

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE

NOS AMIS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

LE PAIN : Maison Malécot à Saint-Malo (35)

LES FROMAGES : La Fromagerie Tic & Tac à Saint-Jouan-des-Guérets (35)

LE BEURRE ET LA CREMERIE : La Ferme de Saint Goudas à Pleslin (22)

Les Vaches à la Rue à Langan (35)

LES ŒUFS : Florent Genet, La Ferme de la Bassière à Cherrueix (35)

LES POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACES : Nicolas Huet, pêcheur à Cancale (35)

La Fine de Cancale à Saint-Méloir-des-Ondes (35)

Les Viviers de la Rance à Saint-Suliac (35)

LES VIANDES : Joël Poirier, Eleveur de pigeons à Louvigné de Bais (35)

La Ferme du Pré Bois à Saint-Malo (35)

La Ferme de l'Aulne, Hingouet Florian à Langouet (35)

La Maison Brielle (charcuterie haut de gamme) à Brielles (35)

LES FRUITS & LEGUMES : La Ferme Bio de Stéphane Boutier à Saint-Méloir-des-Ondes (35)

Stéphane Thomazeau, Producteur de fraises à Saint-Méloir-des-Ondes (35)

La Ferme de Launay-Busnel de Frédéric Leduc à La Gouesniere (35)

LE CHOCOLAT : La Maison Valrhona

Le Miel : Hélène et Cédric, Apicolonie, Saint-Benoit-Des-Ondes

LE SEL : Lionel et Françoise Charteau, Paludiers à Saint-Molf (44)

POUR LA BONNE ORDONNANCE DES METS CHAQUE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.