LA GOUESNIÈRE

Bienvenue dans notre restaurant « La Gouesnière », où authenticité et renouveau ne font qu'un pour promouvoir notre terroir !

Attachée aux traditions culinaires françaises et bretonnes, la cuisine du restaurant La Gouesnière a su évoluer au fil du temps pour proposer aujourd'hui une cuisine inventive aux notes d'histoire.

Breton d'origine et passionné depuis l'enfance, Maxence Rouault est le chef du restaurant. Formé dans de belles maisons de la région, il choisit de rejoindre le domaine pour une nouvelle aventure il y a 3 ans. Il tient les rênes de la cuisine pour faire découvrir la passion qui l'unit à son terroir. Attaché à sa belle Bretagne, il prend plaisir à faire partager son amour du goût et des saveurs.

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

Les plats de Maxence mettent en avant la tradition, l'innovation en mettant à l'honneur le travail des pêcheurs, des producteurs et cultivateurs triés sur le volet de sa région natale. Sélectionnés dans une démarche éco-responsable et de proximité, il leur rend hommage dans chacune de ses créations. Sa cuisine fait la part belle aux saveurs iodées et au riche terroir raisonné et durable de la Côte d'Emeraude.

Sa cuisine bretonne et personnelle sans cesse renouvelée au gré des vents et des marées vous invite à une balade en plein terroir breton. Son savoir-faire savoureux est porté sur la qualité exceptionnelle du produit cuisiné.

Cyrille et son équipe prendront plaisir à vous accompagner chaleureusement durant la dégustation de vos plats, afin de vous en expliquer la provenance et la manière dont Maxence les a préparés. Laissez-vous guider par une sélection de vins à la fois judicieuse et passionnante, en naviguant dans les plus belles régions françaises 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 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h

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)

Afin de sublimer votre expérience, le menu choisi sera servi pour l'ensemble des convives de la table.

LA GOUESNIÈRE

GLAZ D'EMERAUDE 69

Découverte d'une gourmandise légumière et marine de la côte d'émeraude

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

L'Araignée de mer liée à la fine mayonnaise citronnée
Asperges de Cherrueix confite et jaune d'œuf confit
Bisque de tête aérée

PLAT

Le Lieu jaune de ligne des côtes bretonnes
Crevette de la baie et jeunes pousses d'épinards
Gnocchis au safran

FROMAGES

La sélection de 3 fromages de brebis bretons affinés de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, travaillés en différentes texture, miel du domaine et sarrasin
(En supplément du dessert :12€)

DESSERT

La petite poire d'Armorique confite puis laquée aux notes épicées
Biscuit moelleux, caramel de poire et sorbet plein fruit

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE

INSPIRATIONS BRETILIENNES 89

Au gré des saisons et au fil des rencontres avec les producteurs du département

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

La Saint-Jacques de plongée en deux façons
Morilles d'Armorique, Farz croustillant
Pommeau de Bretagne et Ail des ours

POISSON

Le Lieu jaune de ligne des côtes bretonnes
Crevette de la baie et jeunes pousses d'épinards
Gnocchis au safran

VIANDE

Le Cochon du pays travaillé de la tête aux pieds
Jeunes pousses et cornichon
Jus de viande perlé

FROMAGES

La sélection de 3 fromages de brebis bretons affinés de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, travaillés en différentes texture, miel du domaine et sarrasin
(En supplément du dessert :12€)

DESSERT

La Fraise de chez Stéphane Thomazeau en différentes textures
Fraîche, glacée, liquide
Gwell et fine galette de blé noir croustillante

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE

BALADE ARMORICAINE 119

L'univers du chef à travers ce menu dégustation

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTREES

L'Araignée de mer liée à la fine mayonnaise citronnée
Asperges de Cherrueix confite et jaune d'œuf confit
Bisque de tête aérée

L'Huître spéciale Ostra Regal de Cancale pochée dans sa coquille puis grillée
Haddock fumé, lait ribot et huile d'aneth

La Saint-Jacques de plongée en deux façons
Morilles d'Armorique, Farz croustillant
Pommeau de Bretagne et Ail des ours

POISSON

Le Lieu jaune de ligne des côtes bretonnes
Crevette de la baie et jeunes pousses d'épinards
Gnocchis au safran

VIANDE

Le Cochon du pays travaillé de la tête aux pieds
Jeunes pousses et cornichon
Jus de viande perlé

FROMAGES

La sélection de 3 fromages de brebis bretons affinés de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, travaillés en différentes texture, miel du domaine et sarrasin
(En supplément du dessert :12€)

DESSERTS

La petite poire d'Armorique confite puis laquée aux notes épicées
Biscuit moelleux, caramel de poire et sorbet plein fruit
Ou
La Fraise de chez Stéphane Thomazeau en différentes textures
Fraîche, glacée, liquide
Gwell et fine galette de blé noir croustillante

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE

À LA CARTE

ENTREES

L'Huître spéciale Ostra Regal de Cancale pochée dans sa coquille puis grillée 36
Haddock fumé, lait ribot et huile d'aneth

La Saint-Jacques de plongée en deux façons
Morilles d'Armorique, Farz croustillant 42
Pommeau de Bretagne et Ail des ours

L'Araignée de mer liée à la fine mayonnaise citronnée
Asperges de Cherrueix confite et jaune d'œuf confit 42
Bisque de tête aérée

POISSON

Le Lieu jaune de ligne des côtes bretonnes
Crevette de la baie et jeunes pousses d'épinards 50
Gnocchis au safran

VIANDE

Le Cochon du pays travaillé de la tête aux pieds
Jeunes pousses et cornichon 52
Jus de viande perlé

FROMAGES

La sélection de 3 fromages de brebis bretons affinés de la maison Tic & Tac
À Saint-Jouan-des-Guérets, travaillés en différentes texture 15
Miel du domaine et sarrasin

DESSERTS

La petite poire d'Armorique confite puis laquée aux notes épicées
Biscuit moelleux, caramel de poire et sorbet plein fruit 19

La Fraise de chez Stéphane Thomazeau en différentes textures
Fraîche, glacée, liquide 19
Gwell et fine galette de blé noir croustillante

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

LA GOUESNIÈRE

NOS AMIS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

LE PAIN : Fleur de Levain à Saint-Coulomb (35)

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

LE BEURRE ET LA CREMERIE : Couleur Froment à Maël-Pestivien (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 Famille Boutrais à Saint-Méloir-des-Ondes (35)
Welga, Saint-Jacques de plongée à Saint-Malo (35)

LES VIANDES : Joël Poirier, Eleveur de pigeons à Louvigné de Bais (35)
La Ferme du Luguen à Val d'Anast (35)
La Ferme de l'Aulne, Hingouet Florian à Langouet (35)
Les Cailles de Chanteloup, à Corps-Nuds (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 Gouesnière (35)
La Ferme Gauvin de Julie Gauvin, agrumes et légumes à Saint-Méloir-des-Ondes (35)
Les champignons du pot, champignons et morilles à Val d'izé (35)

LE CHOCOLAT : La Maison Valrhona
Le Miel : Hélène et Cédric, Apicolonie, Saint-Benoit-Des-Ondes

Origine des viandes : toutes nos viandes sont d'origine française.