

LA GOUESNIÈRE

Pour la Maison Tirel Guerin le maître mot est l'authenticité

Jonathan Bigaré, Chef du restaurant 1 Etoile depuis 2019 est un passionné de cuisine. Il a choisi la Bretagne, réputée pour la richesse et la diversité de ses produits, pour faire partager son amour du goût et des saveurs.

Alliant judicieusement tradition et créativité, le Chef vous propose ainsi, au fil des saisons, une cuisine gourmande et raffinée, qui depuis de nombreuses années, permet de titiller vos 5 saveurs fondamentales.

Jonathan Bigaré souhaite faire voyager ses convives à travers un mariage des saveurs d'Est en Ouest.

ENTRÉES

HUITRE CREUSE SPÉCIALE N°2 De la Baie de Cancale (la pièce)	2,90
HOMARD BLEU BRETON DE NOS CÔTES Bouillon clair iodé, Huitre de Cancale, Petits Légumes	49
LANGOUSTINE EN FRAÎCHEUR, AUX ALGUES Concombre et kiwi comme un tzatzíki	26
FOIE GRAS BRETON MI-CUIT AUX GRAINS DE CAFÉ ET FRAMBOISE Condiments d'amande et pamplemousse	29
ÉTUVÉE DE JEUNES LÉGUMES DE SAISON À LA TRUFFE D'ÉTÉ	29

POISSONS

SAINT PIERRE SNACKÉ Jeunes légumes glacés, Émulsion à la Truffe d'été	37
HOMARD BLEU BRETON DE NOS CÔTES CUIT A LA VAPEUR DE SEL Crèmeux de riz vénéré, Fleur de courgette, Beurre blanc fumé	57
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE Au beurre Maison Yuzu ou Fumé, Jeunes légumes truffés	53
ROUGET BARBET AU NATUREL Tétralogie de courgettes	35

VIANDES

PIGEONNEAU DE CHEZ MONSIEUR POIRIER Chocolat, Betterave et framboise	39
PAUME DE RIS DE VEAU EN DEUX FAÇONS Dorée et en spaghetti, Sauce Albufera	44
PALERON DE BŒUF CONFIT 36 HEURES Variation de Choux fleurs	32

FROMAGES

Sélection de Fromages Affinés de « LA BELLE FROMAGERIE » à Étrelles Artisan fromager et Affineur	24
---	----

DESSERTS

SOUFFLÉ 100% SARRASIN	18
CHOC-CACAO, CHOC-COCO-LAT Quand la cabosse rencontre la noix	16
FRAISE DE CHEZ MR THOMAZEAU En texture, Basilic et vinaigre balsamique blanc	16
POMME Douceur Tatin, Notes herbacées	16
LA PALETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	14

GOUESNIÈRE 65

Dorade Royale en « chaud-froid », Mayonnaise d'herbes et raifort

Foie Gras Breton mi-cuit aux grains de café et framboise,

Condiments d'amande et pamplemousse

•

Saint-Jacques de plongée juste saisies, Potiron, Senteurs des sous-bois,

Nuage de cèpes

Paleron de Bœuf confit 36 heures, Variation de Choux fleurs

•

Choc-cacao, Choc-coco-lat, Quand la cabosse rencontre la noix

Fraise de chez Mr Thomazeau en texture, Basilic et vinaigre balsamique blanc

ÉPICURIEN 85

Langoustine en fraîcheur, Aux algues, Concombre et kiwi comme un tzatziki

Illusion d'un Bœuf, Frites, Béarnaise

•

Saint Pierre snacké, Petits légumes glacés, Écume Truffée

Barbue cuite au naturel, Voile Végétal Herbacé

•

Pigeonneau de chez Mr POIRIER, Chocolat, Betterave et framboise

Noix de veau façon paupiette, Tortilla artichaut et Abondance, Sauce Albufera

•

Gwell et Lait Battu façon pana cotta, Bonbon réglisse et fenouil

•

Choc-cacao, Choc-coco-lat, Quand la cabosse rencontre la noix

Fraise de chez Mr Thomazeau en texture, Basilic et vinaigre balsamique blanc

TENTATION 115

Langoustine en Fraîcheur, Aux algues, Concombre et kiwi comme un tzatziki

Dorade Royale en « chaud-froid », Mayonnaise d'herbes et raifort

•

Foie Gras Breton Mi-cuit aux grains de café et framboise,

Condiments d'amande et pamplemousse

Illusion d'un Bœuf, Frites, Béarnaise

•

Saint Pierre snacké, Petits légumes glacés, Écume Truffée

Barbue cuite au naturel, Voile Végétal Herbacé

Saint-Jacques de plongée juste saisies, Potiron, Senteurs des sous-bois,

Nuage de cèpes

•

Homard Bleu Breton en raviole, Quintessence de carcasse

•

Paleron de Bœuf confit 36 heures, Variation de Choux fleurs

Pigeonneau de chez Mr POIRIER, Chocolat, Betterave et framboise

Noix de veau façon paupiette, Tortilla artichaut et Abondance, Sauce Albufera

•

Gwell et Lait Battu façon pana cotta, Bonbon réglisse et fenouil

•

Choc-cacao, Choc-coco-lat, Quand la cabosse rencontre la noix

Fraise de chez Mr Thomazeau en texture, Basilic et vinaigre balsamique blanc

MENU HOMARD 115

Selon l'inspiration du chef, Servi en 5 temps, Pour 2 personnes minimum

Plateau de Fruits de Mer et son Soufflé 70 / par personne

Pour 2 personnes, à commander 48 heures à l'avance

1 Crabe ou 1 Araignée selon saison, 12 Huîtres creuses de Cancale,
12 Langoustines, Crevettes, Bulots, Bigorneaux et Coquillages de saison

Plateau de Fruits de Mer Royal et son Soufflé 85 / par personne

Pour 2 personnes, à commander 48 heures à l'avance

1 Homard bleu breton de nos côtes, 12 Huîtres creuses de Cancale,
12 Langoustines, Crevettes, Bulots, Bigorneaux et Coquillages de saison

INSPIRATION VÉGÉTALE 65

Etuvée de jeunes légumes de saison à la truffe d'été

•

Riz Arborio en risotto croustillant,
Jeunes légumes à la plancha, Jus Garam Massala

•

Choc-cacao, Choc-coco-lat, Quand la cabosse rencontre la noix
Fraise de chez Mr Thomazeau en texture, Basilic et vinaigre balsamique blanc

FUTUR GRAND GASTRONOME (jusqu'à 12 ans)

Terrine de foie gras Breton, Chutney de fruits séchés et pain au sarrasin

Saumon « Label Rouge » en Gravelax

•

Filet de canette laqué aux épices, Jus perlé

Blanc de cabillaud poché à l'huile d'aromates, Beurre blanc fumé

Garniture au choix : Spaëtzle, Gnocchis de pomme de terre, Légumes de saison

•

Éclair spéculos et citron

Baba aux fraises

