

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 au déjeuner le samedi & le dimanche de 12h15 à 13h15
et au dîner du mercredi au dimanche de 19h15 à 21h*

LA GOUESNIÈRE



PAYS MALOUIN 65

Découverte d'une gourmandise légumière et marine

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

LES SARDINES DE QUIBERON MARINÉES

Tomates de chez Patricia en textures, glace moutarde et miel

PLAT

LE LIEU JAUNE DE LIGNE « IKÉJIMÉ » CARMELISÉ AU BEURRE DEMI-SEL

Moules de bouchot et oignons de Roscoff, jus crémeux safrané au citron

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC

À Saint-Jouan-des-Guérets (supplément 17€)

DESSERT

LES FRAISES MAGNUM DE STÉPHANE THOMAZEAU

Tube croustillant au sarrasin, confit de fruits et crème glacée à la fraise et crème crue

Sélection de 3 verres de vins (10cl) en accordance avec ce menu : 40€

LA GOUESNIÈRE



CÔTE D'ÉMERAUDE 85

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

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

L'HUÎTRE SPECIALE 007 DE LA FINE DE CANCALE
Pochée dans sa coquille, crème de haddock et croûtons de seigle

POISSON

LE HOMARD DES CÔTES BRETONNES
Cuisiné au algues locales et citron confit, espuma Alliance
Et vinaigrette acidulée

VIANDE

LE COCHON DE LA FERME CELTIQUE
De la tête aux pieds, piment doux, embeurrée de coco de Paimpol

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC
À Saint-Jouan-des-Guérets (supplément 17€)

DESSERT

LA CAROTTE DU LIMONAY
Biscuit moelleux et crémeux acidulé, sorbet maison

Sélection de 4 verres de vins (10cl) en accordance avec ce menu : 50€

LA GOUESNIÈRE



BALADE EN ILLE-ET-VILAINE 115

L'univers du chef à travers ce menu dégustation

SERVI JUSQU'À 13H30 AU DÉJEUNER ET 21H00 AU DÎNER.

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉES

L'HUÎTRE SPECIALE 007 DE LA FINE DE CANCALE
Pochée dans sa coquille, crème de haddock et croûtons de seigle

•

LES SARDINES DE QUIBERON MARINÉES
Tomates de chez Patricia en textures, glace moutarde et miel

•

L'ARAIGNÉE DE MER DE SAINT-MALO
Liée d'une mayonnaise légère au corail, fraises Magnum et sorbet à la roquette

POISSON

LE HOMARD DES CÔTES BRETONNES
Cuisiné au algues locales et citron confit, espuma Alliance
Et vinaigrette acidulée

VIANDE

LE PIGEON DE CHEZ MONSIEUR POIRIER EN CROUSTILLANT
Foie Gras et chou pointu laqué

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC
À Saint-Jouan-des-Guérets (supplément 17€)

DESSERT

LA CAROTTE DU LIMONAY
Biscuit moelleux et crémeux acidulé, sorbet maison

Sélection de 6 verres de vins (10cl) en accordance avec ce menu : 75€

LA GOUESNIÈRE



NOS AMIS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

Afin de vous proposer des ingrédients savoureux dans nos plats, nous collaborons étroitement avec des fournisseurs de proximité, réputés pour la fraîcheur et la qualité de leurs produits. Nous tenons à vous les présenter, à les remercier :

LE PAIN : Thierry Loobuyck, Le Fournil du village à La Gouesnière (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 : Les Viviers De La Houle à Cancale (35)

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

Distri Malo à Saint-Malo (35)

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

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

La Ferme Celtique à Romillé (35)

La Maison Masse

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

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

LE CHOCOLAT : La Maison Valrhona

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

LA GOUESNIÈRE



À LA CARTE

ENTRÉES

L'HUÎTRE SPECIALE 007 DE LA FINE DE CANCALE Pochée dans sa coquille, crème de haddock et croûtons de seigle	38
LES SARDINES DE QUIBERON MARINÉES Tomates de chez Patricia en textures, glace moutarde et miel	28
L'ARAIGNÉE DE MER DE SAINT-MALO Liée d'une mayonnaise légère au corail, fraises Magnum et sorbet à la roquette	35

POISSONS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE « IKÉJIMÉ » CARAMELISÉ AU BEURRE DEMI-SEL Moules de bouchot et oignons de Roscoff, jus crémeux safrané au citron	39
LE HOMARD DES CÔTES BRETONNES Cuisiné au algues locales et citron confit, espuma Alliance Et vinaigrette acidulée	60

VIANDE

LE COCHON DE LA FERME CELTIQUE De la tête aux pieds, piment doux, embeurrée de coco de Paimpol	42
LE PIGEON DE CHEZ MONSIEUR POIRIER EN CROUSTILLANT Foie Gras et chou pointu laqué	48

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC À Saint-Jouan-des-Guérets	17
--	----

DESSERTS

LES FRAISES MAGNUM DE STÉPHANE THOMAZEAU Tube croustillant au sarrasin, confit de fruits et crème glacée à la fraise et crème crue	19
LA CAROTTE DU LIMONAY Biscuit moelleux et crémeux acidulé, sorbet maison	17