

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 12h à 13h30
et au dîner du mercredi au dimanche de 19h00 à 21h30*

Pensez à réserver au 02.99.89.28.12

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

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

LA LOTTE DES COTES BRETONNES
Rôtie au beurre demi-sel, Potimarron confit,
Croustillant de Curry Breton, et Gravlax de Lotte

FROMAGES

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

DESSERT

LES MURES DU JARDIN
Miel de Sarrasin de l'api colonie, Fromage blanc et Fruits confits.

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 SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX
Cuisiné au citron confit, Alliance Onctueuse
Et Fumet Crémeux aux algues de Saint Lulaires.

VIANDE

LA PINTADE DE LA FERME DE L'AULNE
Contisée Sauge et Tomates de chez Patricia,
Croustillant d'Aubergines et Cuisses confites, Jus Crémeux Hydromel.

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

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

•

LE HOMARD BLEU DE SAINT-MALO
Lié d'une mayonnaise légère au soja
Crèmeux de riz vinaigré et croustillant à l'encre de seiche

POISSON

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX
Cuisiné au citron confit, Alliance Onctueuse
Et Fumet Crèmeux aux algues de Saint Lunaires.

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 crèmeux acidulé, sorbet maison
OU

LES MURES DU JARDIN
Miel de Sarrasin de l'api colonie, Fromage blanc et Fruits confits

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

LA GOUESNIÈRE



NOS AMIS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

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 Stéphane Boutier à Saint-Méloir-des-Ondes (35)

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

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
LE HOMARD BLEU DE SAINT-MALO Lié d'une mayonnaise légère au soja Crèmeux de riz vinaigré et croustillant à l'encre de seiche	40

POISSONS

LE BAR DE LIGNE Rôtie au beurre demi-sel, Potimarron confit, Croustillant de Curry Breton, Carpaccio marinée	45
LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX Cuisiné au citron confit, Alliance Onctueuse Et Fumet Crèmeux aux algues de Saint Lunaires.	54

VIANDE

LA PINTADE DE LA FERME DE L'AULNE Contisée Sauge et Tomates de chez Patricia, Croustillant d'Aubergines et Cuisses confites, Jus Crèmeux Hydromel.	50
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 MURES DU JARDIN Miel de Sarrasin de l'api colonie, Fromage blanc et Fruits confits	19
LA CAROTTE DU LIMONAY Biscuit moelleux et crèmeux acidulé, sorbet maison	19