

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

LE CALAMAR DES COTES BRETONNES
Pané aux noisettes, Oca du Pérou
Rouille au curry Breton

PLAT

LE CABILLAUD DE LIGNE
Rôti au beurre demi-sel, patate douce locale à la truffe melanosporum
Hollandaise citronnée

FROMAGES

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

DESSERT

LA POIRE COMICE
Croustillant de chocolat Guayaquil 64%, Gavotte au Sarrasin.

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

LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE DE SAINT-MALO
Rôtie, châtaignes façon risotto à la truffe noire
Émulsion de pain grillé

POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX
Pleurotes et Shitakés, Andouille de la maison Brielle
Oignons de Roscoff et jus crémeux aux champignons

VIANDE

LE PITHIVIERS DE PIGEON DE JOËL POIRIER
Au foie gras, Panais confit
Jus court de cuisson

FROMAGES

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

DESSERT

LA POIRE COMICE
Croustillant de chocolat Guayaquil 64%, Gavotte au Sarrasin

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'HUITRE SPECIALE DE CANCALE

Pochée, crèmeux de Butternut et sarrasin

LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO

Rôtie, châtaignes façon risotto à la truffe noire
Émulsion de pain grillé

LE CALAMAR DES COTES BRETONNES

Pané aux noisettes, Oca du Pérou
Rouille au curry Breton

POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX

Pleurotes et Shitakés, Andouille de la maison Brielle
Oignons de Roscoff et jus crèmeux aux champignons

VIANDE

LE PITHIVIERS DE PIGEON DE JOËL POIRIER

Au foie gras, Panais confit
Jus court de cuisson

FROMAGES

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

DESSERT

LA DOUCEUR VANILLE

Noix de Pécan caramélisées, sablé breton et sorbet passion
OU

LA POIRE COMICE

Croustillant de chocolat Guayaquil 64%, Gavotte au Sarrasin.

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 Ferme de l'Aulne, Hinguet Florian à Langouet (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)

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'HUITRE SPECIALE DE CANCALE 38
Pochée, crémeux de Butternut et sarrasin

LE CALAMAR DES COTES BRETONNES 28
Pané aux noisettes, Oca du Pérou
Rouille au curry Breton

LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO 34
Rôtie, châtaignes façon risotto à la truffe noire, Émulsion de pain grillé

POISSONS

LE CABILLAUD DE LIGNE 45
Rôti au beurre demi-sel, patate douce locale à la truffe melanosporum
Hollandaise citronnée

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX 54
Pleurotes et Shitakés, Andouille de la maison Brielle
Oignons de Roscoff et jus crémeux aux champignons

VIANDE

LE PITHIVIERS DE PIGEON DE JOËL POIRIER 50
Au foie gras, Panais confit
Jus court de cuisson

FROMAGES

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

DESSERTS

LA POIRE COMICE 19
Croustillant de chocolat Guayaquil 64%, Gavotte au Sarrasin.

LA DOUCEUR VANILLE 19
Noix de Pécan caramélisées, sablé breton et sorbet passion