

# 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

L'ARAIGNEE DE MER DE LA BAIE

Liée d'une mayonnaise légère, galette croustillante au sarrasin  
Asperges vertes et jaune d'œuf confit

### PLAT

LE POULPE DES COTES BRETONNES

Laqué et caramélisé, pappardelles maison à l'encre de seiche,  
Palourdes et soupe de poisson safranée

### FROMAGES

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

### DESSERT

LE CHOCOLAT CARAÏBES ET OPALYS

De la maison Valrhona, gavotte croustillante et caramel au café et beurre salé

Sélection de 3 verres de vins (10cl) en accord 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, betterave rouge comme un risotto au chorizo de la Maison Brielle  
Hollandaise au persil et citron

### POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX  
Farcie aux champignons, pressé de légumes oubliés  
Jus crémeux au cresson de fontaine

### VIANDE

LE RIS DE VEAU DE LAIT  
Caramélisé au pommeau,  
Petits pois de pays et confit d'oignons de Roscoff

### FROMAGES

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

### DESSERT

LE CITRON JAUNE EN TEXTURES  
Praliné aux noisettes du Piémont et sorbet maison

Sélection de 4 verres de vins (10cl) en accord 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 007

Pochée, tartare au vinaigre de miel

Crèmeux de Haddock et croustillant de seigle

LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO

Rôtie, betterave rouge comme un risotto, au chorizo de la Maison Brielle  
Hollandaise au persil et citron

L'ARAIGNEE DE MER DE LA BAIE

Liée d'une mayonnaise légère, galette crouillante au sarrasin  
Asperges vertes et jaune d'œuf confit

### POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX

Farcie aux champignons, pressé de légumes oubliés  
Jus crèmeux au cresson de fontaine

### VIANDE

LE RIS DE VEAU DE LAIT

Caramélisé au pommeau,  
Petits pois de pays et confit d'oignons de Roscoff

### FROMAGES

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

### DESSERT

LE CITRON JAUNE EN TEXTURES

Praliné aux noisettes du Piémont et sorbet maison

Sélection de 6 verres de vins (10cl) en accord 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 Charreau, Paludiers à Saint-Molf (44)

# LA GOUESNIÈRE



## À LA CARTE

### ENTRÉES

L'ARAIGNEE DE MER DE LA BAIE Liée d'une mayonnaise légère, galette croustillante au sarrasin Asperges vertes et jaune d'œuf confit	34
L'HUITRE SPECIALE DE CANCALE 007 Pochée, tartare au vinaigre de miel Crèmeux de Haddock et croustillant de seigle	28
LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO Rôtie, betterave rouge comme un risotto au chorizo de la Maison Brielle Hollandaise au persil et citron	38

### POISSONS

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX Farcie aux champignons, pressé de légumes oubliés Jus crèmeux au cresson de fontaine	54
LE POULPE DES COTES BRETONNES Laqué et caramélisé, pappardelles maison à l'encre de seiche, Palourdes et soupe de poisson safranée	45

### VIANDE

LE RIS DE VEAU DE LAIT Caramélisé au pommeau, Petits pois de pays et confit d'oignons de Roscoff	50
--	----

### FROMAGES

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

### DESSERTS

LE CITRON JAUNE EN TEXTURES Praliné aux noisettes du Piémont et sorbet maison	19
LE CHOCOLAT CARAÏBES ET OPALYS De la maison Valrhona, gavotte croustillante et caramel au café et beurre salé	19