

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

Nous tenons à disposition la liste des allergènes (décret du 17 Avril 2015 n° 2015-474)

LA GOUESNIÈRE



PAYS MALOUIN 65

Découverte d'une gourmandise légumière et marine

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du chef

ENTRÉE

L'HUITRE SPECIALE DE CANCALE 007
Pochée, tartare au vinaigre de miel
Crèmeux de Haddock et croustillant de seigle

PLAT

LE LIEU JAUNE « IKEJIME »
Rôti au beurre demi-sel
Croustillant de risotto à la margate et soupe de poissons de roche safranée

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC
À Saint-Jouan-des-Guérets (En supplément du dessert :17€ / A la place du dessert :10€)

DESSERTS

LES FRAISES DE MONSIEUR THOMAZEAU EN VARIATIONS
Meringue française et sorbet à la rhubarbe locale

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

LE THON ROUGE DE LIGNE DE NOS COTES
Ventrèche caramélisée
Galette croustillante au sarrasin et artichaut Camus

POISSON

LE MAIGRE DE LIGNE
Laqué au beurre d'algues de Saint-Lunaire
Pressé de pomme de terre et sabayon aux palourdes

VIANDE

LE COCHON DE LA FERME DU PRE BOIS
Décliné en plusieurs cuissons, morille farcie à l'ail des ours
Légumes de printemps et jus crémeux au pommeau de Normandie

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC
À Saint-Jouan-des-Guérets (En supplément du dessert :17€ / A la place du dessert :10€)

DESSERTS

LA CAROTTE DU LIMONAY EN TEXTURES
Sorbet carotte et passion

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 LANGOUSTE ROUGE DE BRETAGNE

Poireaux nouveaux confits, mimosa et jaune d'œuf confit

Vinaigrette de têtes

LE THON ROUGE DE LIGNE DE NOS COTES

Ventrèche caramélisée

Galette croustillante au sarrasin et artichaut Camus

POISSON

LE MAIGRE DE LIGNE

Laqué au beurre d'algues de Saint-Lunaire

Pressé de pomme de terre et sabayon aux palourdes

VIANDE

LE COCHON DE LA FERME DU PRE BOIS

Décliné en plusieurs cuissons, morille farcie à l'ail des ours

Légumes de printemps et jus crémeux au pommeau de Normandie

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS BRETONS ET NORMANDS DE LA MAISON TIC & TAC
À Saint-Jouan-des-Guérets (En supplément du dessert :17€ / A la place du dessert :10€)

DESSERTS

LES FRAISES DE MONSIEUR THOMAZEAU EN VARIATIONS

Meringue française et sorbet à la rhubarbe locale

Ou

LA CAROTTE DU LIMONAY EN TEXTURES

Sorbet carotte et passion

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

LA GOUESNIÈRE



NOS AMIS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

LE PAIN : Maison Malécot à Saint-Malo (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 : Nicolas Huet, pêcheur à Cancale (35)

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

Les Viviers de la Rance à Saint-Suliac (35)

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

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

La Ferme de l'Aulne, Hingouet Florian à Langouet (35)

La Maison Brielle (charcuterie haut de gamme) à Brielles (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)

La Ferme de Launay-Busnel de Frédéric Leduc à La Gouesniere (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

LA LANGOUSTE ROUGE DE BRETAGNE Poireaux nouveaux confits, mimosa et jaune d'œuf confit Vinaigrette de têtes	34
L'HUITRE SPECIALE DE CANCALE 007 Pochée, tartare au vinaigre de miel Crèmeux de Haddock et croustillant de seigle	28
LE THON ROUGE DE LIGNE DE NOS COTES Ventrèche caramélisée Galette croustillante au sarrasin et artichaut Camus	38

POISSONS

LE MAIGRE DE LIGNE Laqué au beurre d'algues de Saint-Lunaire Pressé de pomme de terre et sabayon aux palourdes	54
LE LIEU JAUNE « IKEJIME » Rôti au beurre demi-sel Croustillant de risotto à la margate et soupe de poissons de roche safranée	45

VIANDE

LE COCHON DE LA FERME DU PRE BOIS Décliné en plusieurs cuissons, morille farcie à l'ail des ours Légumes de printemps et jus crèmeux au pommeau de Normandie	50
--	----

FROMAGES

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

DESSERTS

LA CAROTTE DU LIMONAY EN TEXTURES Sorbet carotte et passion	19
LES FRAISES DE MONSIEUR THOMAZEAU EN VARIATIONS Meringue française et sorbet à la rhubarbe locale	19