

LE RESTAURANT « LA GOUESNIERE »



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

OBTENTION DU TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR RESTAURANT « LA GOUESNIERE »
LE 5 MAI 2015. DEPUIS FEVRIER 2016 LE RESTAURANT EST DISTINGUÉ PAR UNE
ETOILE AU GUIDE MICHELIN.

LE MAÎTRE RESTAURATEUR S'ENGAGE PRINCIPALEMENT À RÉALISER
UNE CUISINE FAITE MAISON POUR LAQUELLE LE CHEF TRAVAILLE SUR PLACE AVEC
DES PRODUITS BRUTS, FRAIS. IL FAIT APPEL AUX PRODUCTEURS LOCAUX, UTILISE
DES PRODUITS DE SAISON ET DU TERROIR.

ENTRÉES FROIDES

€

HUÎTRE CREUSE N°1 DE LA BAIE DE CANCALE la pièce	2.60
CŒUR DE SAUMON MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE ET FUMÉ BAVAROISE DE CORIANDRE POIVRÉE, COULIS AIGRE DOUX DE BETTERAVE GOLDEN	25
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT DÉCLINAISON DE CAROTTES, COULIS DE DATTE ACIDULÉ ET GELÉE DE KIWI	22

ENTRÉES CHAUDES

LANGOUSTINES EN CROUTE DE PERLE DU JAPON, ÉMIETTÉ DE TOURTEAU MOUSSELINE DE PETIT POIS AU WASABI, FLEUR DE PENSÉE CROUSTILLANTE	34
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE POIRE RÔTIE, CARDAMOME NOIRE FUMÉE, CHOU KALE CROUSTILLANT, JUS MISO	25
ÉMINCÉ D'ORMEAUX DE L'ÎLE DE GROIX RADIS GLAÇON ÉTUVÉ AU GARAM MASALA, VOILE DE PATA NEGRA	48
NAGE DE HOMARD AU BOUILLON CLAIR IODÉ, MINUTE DE COQUES ET COUTEAUX MARINIÈRE	46

PLATS DU JARDIN

ÉTUVÉE DE LÉGUMES DE SAISON À LA TRUFFE	27
RAVIOLE DE LÉGUMES DE SAISON	25

DANS L'ENSEMBLE DE NOS PLATS ET MENUS, LES ALLERGENES CI-DESSOUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE PRESENTS SOUS
FORME DE TRACES OU DE PRODUITS CUISINES :

CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, PRODUIT A BASE D'ŒUF, DE POISSON, DE LAIT, DE FRUIT A COQUE, D'ARACHIDE, D'ANHYDRIDE
SULFUREUX ET SULFITE, SOJA, CELERI, MOUTARDE, SESAME.

À TITRE DE PREVENTION NOUS VOUS DEMANDONS EXPRESSEMENT DE NOUS INDIQUER LORS DE LA RESERVATION VOS
INTOLERANCES, LE CHEF VOUS PROPOSERA DES METS ADAPTES.

VIANDES ET VOLAILLES

€

CANNELLONI DE JOUE DE BŒUF FONDANTE

HUÎTRE DE CANCALE JUSTE SAISIE, ANCHOIS EN TEMPURA ET CÂPRES QUEUE

32

NOISETTE D'AGNEAU DES PRÉS SALÉS

CAVIAR D'AUBERGINE AU CITRON CONFIT

JUS RÉDUIT PERLÉ À L'HUILE DE CARDAMOME VERTE

42

FLANCHET TRUFFÉ CUIT TRENTE HEURES ET RIS DE VEAU DORÉ

MOUSSELINE D'ARTICHAUT ET LARD COLONNATA, JEUNE CAROTTE LAQUÉE

39

SÛPREMES DE PIGEON EN CROÛTE DE FRAMBOISE EPICÉE ET GRUÉ DE CACAO

CUISSE CONFITE, SAUCE GRAND CRU DE GUANAJA, RADIS GLAÇONS AU THÉ MATCHA

39

POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

HOMARD BLEU ENTIER, BRAISÉ 650 gr

FLAMBÉ AU COGNAC

62

SAINT PIERRE MEUNIÈRE

PALET DE POMME DE TERRE IODÉE, POULPE MARINÉ AUX AROMATES ET « ROUILLE » SAFRANÉE

38

BARBUE EN CUISSON DOUCE ET LARD DE COLONNATA

JUS DE PETIT POIS À L'HUILE DE MENTHE POIVRÉE

FRAICHEUR DE PETIT POIS ET FEVETTES, ÉCUME FUMÉE

38

SOLE MEUNIÈRE

AU BEURRE « BORDIER » FUMÉ MAISON, LÉGUMES TRUFFÉS

41

SOLE MEUNIÈRE

AU BEURRE « BORDIER » AU YUZU, LÉGUMES TRUFFÉS

41

HOMARD BLEU

CUIT À LA VAPEUR DE SEL, CITRONNELLE, BETTERAVE CHIOGGIA ET PAK CHOÏ, JUS MÉLISSE

48

PLATEAU DE FRUITS DE MER (à commander 48 heures à l'avance)

PLATEAU DE FRUITS DE MER (pour 2 personnes)

1 CRABE OU 1 ARAIGNÉE (selon la saison), 6 HUÎTRES, 6 LANGOUSTINES, CREVETTES, BULOTS, BIGORNEAUX, COQUILLAGES DE SAISON

55/ PERS

PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL (pour 2 personnes)

1 HOMARD BLEU, 6 HUÎTRES, 6 LANGOUSTINES, CREVETTES, BULOTS, BIGORNEAUX, COQUILLAGES DE SAISON

80/ PERS

DESSERTS

€

À CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS

ALLIANCE FRAISE, FENOUIL CONFIT ET BAIE DE GOJI

STREUZEL AMANDE ET BADIANE

14

SAINT HONORÉ, CRÈME DE MARRON ET CHANTILLY

CHOUX CRÉMEUX CHOCOLAT, CARAMEL ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

14

« CUBISME » GUANAJA GRAND CRU, BÉNÉDICTINE

FRAICHEUR FRAMBOISE ET CRANBERRY, NUAGE D'ENFANCE

14

RHUBARBE LAQUÉE, FLEUR D'HIBISCUS

COQUE MERINGUE ET GANACHE IVOIRE MASCARPONE

SORBET FROMAGE BLANC CITRONS POIVRÉS

14

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

ET SA CUVÉE GRAND MARNIER

18

LA PALETTE DE SORBETS ET DE GLACES MAISON

10

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS

14

ENTRE ARMOR ET ARGOAT

118€

Menu servi pour l'ensemble des convives

LAISSEZ-VOUS GUIDER DANS LE MONDE GASTRONOMIQUE DE NOTRE CHEF

LE HOMARD BLEU

104€

Menu servi pour deux convives minimum

NAGE DE HOMARD

DEMI HOMARD AU BOUILLON CLAIR IODÉ
MINUTE DE COQUES ET COUTEAUX MARINIÈRE

★★★★

DEMI HOMARD CUIT À LA VAPEUR DE SEL, CITRONNELLE
BETTERAVE CHIOGGIA ET PAK CHOÏ, JUS MÉLISSE

★★★★

DEMI HOMARD

FLAMBÉ AU COGNAC

★★★★

CHARIOT DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS

★★★★

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER
ET SA CUVÉE GRAND MARNIER

NOTRE SÉLECTION DE VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU
98€ POUR 2 PERSONNES

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE « LOUIS ROEDERER 2006 BLANC DE BLANCS »

2 CAFÉS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE.
BOISSON NON COMPRISE.

L'ÉPICURIEN

7 services, 82€

ou 5 services, 64€ *

Menu servi pour l'ensemble des convives

TARTARE DE CARABINEROS
MOUSSE DE RADIS ET TUILE DE POIS CHICHE

★★★★

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, POIRE RÔTIE,
CARDAMOME NOIRE FUMÉE, CHOU KALE CROUSTILLANT, JUS MISO

★★★★

BARBUE EN CUISSON DOUCE ET LARD DE COLONNATA
JUS DE PETIT POIS A L'HUILE DE MENTHE POIVRÉE
FRAICHEUR DE PETIT POIS ET FÈVETTES, ÉCUME FUMÉE

★★★★

SÛPREME DE PIGEON EN CROÛTE DE FRAMBOISE EPICÉE ET GRUÉ DE CACAO
CUISSÉ CONFITE, SAUCE GRAND CRU DE GUANAJA, RADIS GLAÇONS AU THÉ MATCHA

★★★★

CHARIOT DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS

★★★★

RHUBARBE LAQUÉE, FLEUR D'HIBISCUS
COQUE MERINGUE ET GANACHE IVOIRE MASCARPONE
SORBET FROMAGE BLANC CITRONS POIVRÉS

★★★★

SAINT HONORÉ, CRÈME DE MARRON ET CHANTILLY
CHOUX CRÉMEUX CHOCOLAT, CARAMEL, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

* 3 plats, fromage et dessert ou 3 plats et 2 desserts

NOTRE SÉLECTION DE VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU

60€ POUR 2 PERSONNES

2 VERRES DE BORDEAUX BLANC
1/2 BOUTEILLE DE LALANDE POMEROL CHÂTEAU PERRON
1 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE
2 CAFÉS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE.
BOISSON NON COMPRISE.

« LA GOUESNIERE »

48€

CŒUR DE SAUMON MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE ET FUMÉ

BAVAROISE DE CORIANDRE POIVRÉE, COULIS AIGRE DOUX DE BETTERAVE GOLDEN

OU

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT

DÉCLINAISON DE CAROTTES, COULIS DE DATTE ACIDULÉ ET GELÉE DE KIWI

OU

LANGOUSTINE EN CROUTE DE PERLE DU JAPON, ÉMIETTÉ DE TOURTEAU (Sup. 5€)

MOUSSELINE DE PETIT POIS AU WASABI, FLEUR DE PENSÉE CROUSTILLANTE



BLANC DE CABILLAUD FONDANT

PALET DE POMME DE TERRE IODÉ, POULPE MARINÉ AUX AROMATES ET ROUILLE « SAFRANÉE »

OU

CANNELLONI DE JOUE DE BOEUF

HUÎTRE DE CANCALE JUSTE SAISIE, ANCHOIS EN TEMPURA ET CÂPRE QUEUE

OU

FILET DE PINTADE FARCIE AUX OLIVES NOIRES FUMÉES

CAVIAR D'AUBERGINE AU CITRON CONFIT, JUS RÉDUIT À L'HUILE DE CARDAMOME VERTE



CHARIOT DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS

OU

SAINT HONORÉ, CRÈME DE MARRON ET CHANTILLY

CHOUX CRÉMEUX CHOCOLAT, CARAMEL ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

OU

ALLIANCE FRAISE, FENOUIL CONFIT ET BAIE DE GOJI

STREUZEL AMANDE ET BADIANE

OU

RHUBARBE LAQUÉE, FLEUR D'HIBISCUS

COQUE MERINGUE ET GANACHE IVOIRE MASCARPONE

SORBET FROMAGE BLANC CITRONS POIVRÉS

MENU DU MARCHÉ

3 services, 36€ / 2 services, 30€

AU CHOIX DU CHEF, TOUS LES MIDIS DE LA SEMAINE, HORS WEEK END, JOURS FÉRIÉS OU À CARACTÈRE DE FÊTE

NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE : 17€ PAR PERSONNE

1 VERRE DE CHARDONNAY

1 VERRE DE PINOT NOIR DE JC. BOISSET DOMAINE « LES URSULINES »

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE.
BOISSON NON COMPRISE.