

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

€

HUITRE CREUSE N°1 DE LA BAIE DE CANCALE la pièce	2.60
FILET DE MAQUEREAU MI-CUIT, MARINÉ AU POIVRE DE TIMUT ROULEAUX DE CONCOMBRE FRAIS ET TZATZIKI DE BREBIS	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 PRÉSENTS SOUS
FORME DE TRACES OU DE PRODUITS CUISINÉS :

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, PRODUIT À BASE D'ŒUF, DE POISSON, DE LAIT, DE FRUIT À COQUE, D'ARACHIDE, D'ANHYDRIDE
SULFUREUX ET SULFITE, SOJA, CELERI, MOUTARDE, SÈSAME.

À TITRE DE PRÉVENTION NOUS VOUS DEMANDONS EXPRESSEMENT DE NOUS INDIQUER LORS DE LA RÉSERVATION VOS
INTOLÉRANCES, LE CHEF VOUS PROPOSERA DES METS ADAPTÉS.

VIANDES ET VOLAILLES

€

NOISETTE D'AGNEAU DES PRÉS SALÉS

CAVIAR D'AUBERGINE AU CITRON CONFIT

JUS RÉDUIT PERLÉ À L'HUILE DE CARDAMOME VERTE

42

RIS DE VEAU DORÉ

MOUSSELINE D'ARTICHAUT, JEUNE CAROTTE LAQUÉE ET LARD COLONNATA

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

FILET DE ROUGET BARBET

SUR UN PRESSÉ DE PIED DE COCHON, FOIE GRAS ET PIMIENTOS DEL PIQUILLO

JEUNE FENOUIL ÉTUVÉ, CHORIZO DE JABUGO

32

SOLE MEUNIÈRE

AU BEURRE « BORDIER » FUMÉ MAISON, LÉGUMES TRUFFÉS

46

SOLE MEUNIÈRE

AU BEURRE « BORDIER » AU YUZU, LÉGUMES TRUFFÉS

46

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

« CARRÉ...MENT PÉCAN »
CONFITURE DE LAIT ET LAIT RIBOT
PETITE GUIMAUVE GLACÉE BERGAMOTE

14

COMME UNE TARTE CHOCOLAT ...
POIVRON ET FRAMBOISE EN JEU DE TEXTURE, FINE FEUILLE CACAO-PIMENT D'ESPELETTE

14

BALADE AUTOUR DE LA NECTARINE
BOUILLON GLACÉ CURRY DOUX ET BLANCHE BRETONNE
VERVEINE DE NOTRE JARDIN

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

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 « LAURENT PERRIER BRUT 2002 »

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

★★★★

BALADE AUTOUR DE LA NECTARINE
BOUILLON GLACÉ CURRY DOUX ET BLANCHE BRETONNE
VERVEINE DE NOTRE JARDIN

★★★★

« CARRÉ...MENT PÉCAN »
CONFITURE DE LAIT ET LAIT RIBOT
PETITE GUIMAUVE GLACÉE BERGAMOTE

* 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 CÔTE DE BEAUNE BLANC
2 VERRES DE BORDEAUX GRAND CRU
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€

FILET DE MAQUEREAU MI-CUIT, MARINÉ AU POIVRE DE TIMUT

ROULEAUX DE CONCOMBRE FRAIS ET TZATZIKI DE BREBIS

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

FILET DE ROUGET BARBET

SUR UN PRESSÉ DE PIED DE COCHON, FOIE GRAS ET PIMIENTOS DEL PIQUILLO

JEUNE FENOUIL ÉTUVÉ, CHORIZO DE JABUGO

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

« CARRÉ...MENT PÉCAN »

CONFITURE DE LAIT ET LAIT RIBOT

PETITE GUIMAUVE GLACÉE BERGAMOTE

OU

ALLIANCE FRAISE, FENOUIL CONFIT ET BAIE DE GOJI

STREUZEL AMANDE ET BADIANE

OU

BALADE AUTOUR DE LA NECTARINE

BOUILLON GLACÉ CURRY DOUX ET BLANCHE BRETONNE

VERVEINE DE NOTRE JARDIN

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.