

# 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'ARTICHAUT CAMUS DE BRETAGNE  
Cuit façon Barigoule, crémeux aux algues  
« Mimosa » et jaune d'œuf confit

### PLAT

LE MERLAN DE LIGNE  
Confit à basse température, linguines maison à l'encre de seiche,  
Couteaux locaux 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

LA CREPE SUZETTE DU LIMONAY  
Crémeux à la mandarine Napoléon et sorbet mandarine  
OU  
LE PALET DE CHOCOLAT JIVARA ET CARAÏBE  
De la maison Valrhona, crème glacée et croustillant à la noisette du Piémont.

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, sarrasin comme un risotto, émulsion de pain grillé  
Et andouille de la Maison Brielle

### POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX  
Farcie aux champignons, pomme d'Armorique  
Sabayon citron et persil

### VIANDE

LE CHAPON DE LA FERME DE L'AULNE  
Contisé à la truffe melanosporum, légumes racines,  
Croustillant des cuisses au pommeau de Normandie

### FROMAGES

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

### DESSERT

LA CREPE SUZETTE DU LIMONAY  
Crèmeux à la mandarine Napoléon et sorbet mandarine  
OU  
LE PALET DE CHOCOLAT JIVARA ET CARAÏBE  
De la maison Valrhona, crème glacée et croustillant à la noisette du Piémont  
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 007

Pochée, tartare fumée à la pomme de terre grenaille  
Crèmeux de Haddock et croustillant de seigle

LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO

Rôtie, sarrasin comme un risotto, émulsion de pain grillé  
Et andouille de la Maison Brielle

L'ARTICHAUT CAMUS DE BRETAGNE

Cuit façon Barigoule, crèmeux aux algues  
« Mimosa » et jaune d'œuf confit

### POISSON

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX

Farcie aux champignons, pomme d'Armorique  
Sabayon citron et persil

### VIANDE

LE CHAPON DE LA FERME DE L'AULNE

Contisé à la truffe melanosporum, légumes racines,  
Croustillant des cuisses au pommeau de Normandie

### FROMAGES

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

### DESSERT

LA CREPE SUZETTE DU LIMONAY

Crèmeux à la mandarine Napoléon et sorbet mandarine  
OU

LE PALET DE CHOCOLAT JIVARA ET CARAÏBE

De la maison Valrhona, crème glacée et croustillant à la noisette du Piémont

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 Charreau, Paludiers à Saint-Molf (44)

# LA GOUESNIÈRE



## À LA CARTE

### ENTRÉES

L'ARTICHAUT CAMUS DE BRETAGNE Cuit façon Barigoule, crémeux aux algues « Mimosa » et jaune d'œuf confit	34
L'HUITRE SPECIALE DE CANCALE 007 Pochée, tartare fumée à la pomme de terre grenaille Crémeux de Haddock et croustillant de seigle	28
LA SAINT-JACQUES DE PLONGEE DE SAINT-MALO Rôtie, sarrasin comme un risotto, émulsion de pain grillé Et andouille de la Maison Brielle	38

### POISSONS

LA BARBUE DE PETITS BATEAUX Farcie aux champignons, pomme d'Armorique Sabayon citron et persil	54
LE MERLAN DE LIGNE Confit à basse température, linguines maison à l'encre de seiche, Couteaux locaux et soupe de poisson safranée	45

### VIANDE

LE CHAPON DE LA FERME DE L'AULNE Contisé à la truffe melanosporum, légumes racines, Croustillant des cuisses 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 CREPE SUZETTE DU LIMONAY Crémeux à la mandarine Napoléon et sorbet mandarine	19
LE PALET DE CHOCOLAT JIVARA ET CARAÏBE De la maison Valrhona, crème glacée et croustillant à la noisette du Piémont	19