



RESTAURANT
LES TOURELLES

Nos entrées | Our starters

SUPPLÉMENT
PENSION

Foie gras de canard mi-cuit au naturel, gelée de poire, chutney poivré et pain d'épices <i>Semi-cooked duck foie gras, pear jelly, peppered chutney and gingerbread</i>	22,00 €	8,00 €
Carpaccio de noix de Saint Jacques, kalamansi et fruit de la passion <i>Scallop carpaccio, calamansi, passion fruit</i>	21,00 €	7,00 €
Ravioles de champignons, pleurotes sautées, huile d'herbes et huile de truffe  <i>Mushroom ravioli, sautéed pleurot mushrooms, herb oil, truffle oil</i>	19,00 €	5,00 €
L'entrée du jour à choisir dans le « Menu des Tourelles » <i>Today's starter selection from the «Menu des Tourelles»</i>	14,00 €	inclus

Nos fruits de mer | Our seafood

Assiette océane 3 huîtres de Kercabellec, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux <i>Ocean Platter, 3 Kercabellec oysters, 3 pink prawns, whelks, periwinkle</i>	17,00 €	3,00 €
Les huîtres n°3 de Kercabellec «la Perle du Mès» <i>Kercabellec N°3 Oysters – “la Perle du Mès”</i>	les 6 : 18,00 € les 9 : 23,00 € les 12 : 29,00 €	4,00 € 9,00 € 15,00 €

Nos plateaux de fruits de mer (sur commande 24h avant)

<i>Our seafood platters (pre-order 24h in advance)</i>	
L'incontournable plateau de fruits de mer (pour 1 personne) 6 huîtres, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 1/2 araignée de mer <i>The Essential Seafood Platter (for 1 person)</i> <i>6 oysters, 6 pink prawns, whelks, periwinkles, 1/2 spider crab</i>	54,00 €
Le plateau de fruits de mer des Tourelles (pour 2 personnes) 12 huîtres, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux, 1 homard, 1 araignée de mer <i>The Tourelles Seafood Platter (for 2 persons)</i> <i>12 oysters, 12 pink prawns, whelks, periwinkles, 1 lobster, 1 spider crab</i>	152,00 €



Nos plats « Plaisir & Équilibre » | Our “Tasty & Balanced” meals

Linguine des Tourelles,  23,00 €
pesto verde, parmesan et pignons de pin
Tourelles Linguine, pesto verde, parmesan and pine nuts

Plat végétarien du jour à retrouver dans le menu des Tourelles  23,00 €
Today's vegetarian dish selection from the «Menu des Tourelles»

Nos poissons | Our fish

SUPPLÉMENT
PENSION

Noix de Saint Jacques rôties sur leur coquille, 35,00 € 12,00 €
risotto de céleri et sommité de romanesco
Roasted scallops in their shell, celeriac risotto, Romanesco florets

Filet de dorade rôti sur peau, 34,00 € 11,00 €
sauce échalotes et mini légumes glacés
Pan-roasted sea bream fillet, skin on, shallot sauce, glazed baby vegetables

La sole meunière, 45,00 € 22,00 €
pommes de terre grenailles et beurre citronné
Sole meunière, grenaille potatoes, lemon butter

Le poisson du jour à choisir dans le «Menu des Tourelles» 23,00 € inclus
Today's fish selection from the «Menu des Tourelles»

Nos viandes | Our meats

Pigeon de Mesquer farci aux champignons, 34,00 € 11,00 €
oignons, noisettes torréfiées, palet de pomme de terre et purée d'ail confit
Mesquer pigeon stuffed with mushrooms, onions, toasted hazelnuts, potato palet, confit garlic purée

Tartare de bœuf au couteau, 24,00 € 1,00 €
tomates confites, parmesan, cornichons, échalotes et sa sauce tartare
Hand-cut beef tartare, confit tomatoes, Parmesan, gherkins, shallots and tartare sauce

La côte de veau rôtie à la sauge, 38,00 € 15,00 €
déclinaison de carottes, réduction d'orange et jus corsé
Roasted veal chop with sage, carrot medley, orange reduction and rich jus

Filet de bœuf cuit au sautoir, 35,00 € 12,00 €
jus au thym, mousseline de pomme de terre maison, broccolini et cébette
Pan-seared beef fillet, thyme jus, homemade potato mousseline, broccolini, spring onion

La viande du jour à choisir dans le «Menu des Tourelles» 23,00 € inclus
Today's meat selection from the «Menu des Tourelles»



RESTAURANT
LES TOURELLES

Nos fromages | Our cheeses

SUPPLÉMENT
PENSION

Assortiment de fromages de la ferme «Lait Près Vert», producteur guérandais et de la maison Beillevaire <i>Selection of cheeses from "Lait Près Vert" farm (Guérande) and Maison Beillevaire</i>	12,00 €	inclus
Fromage blanc à votre goût (nature ou coulis de fruits) <i>Fresh cottage cheese to your taste (plain or fruit coulis)</i>	9,00 €	inclus

Nos desserts | Our desserts

Pomme pochée au caramel, compotée de rhubarbe, Streusel au zeste de citron vert <i>Poached apple with caramel, rhubarb compote, lime zest streusel</i>	14,00 €	2,00 €
Finger vanille au praliné noisette, biscuit amande et pistache <i>Vanilla finger with hazelnut praline, almond and pistachio biscuit</i>	15,00 €	3,00 €
Baba au vieux rhum et crème d'agrumes <i>Baba with aged rum and citrus cream</i>	14,00 €	2,00 €
Le dessert du jour à choisir dans le «Menu des Tourelles» <i>Today's dessert selection from the «Menu des Tourelles»</i>	12,00 €	inclus
Café ou thé gourmand Trilogie de douceurs sucrées <i>Gourmet coffee or tea with a trilogy of sweet delicacies</i>	12,00 €	inclus