



Terroir et Création 47€
menu en 3 services

*une entrée
un plat - un dessert*

Voyage de Saveurs 62€
menu en 4 services

*une entrée - les ormeaux
un plat - un dessert*

Découverte 85€
menu en 5 services

*deux entrées - les ormeaux -
un plat - un dessert*

Les Saints-Jacques,
servies crues, mangue, jeunes poireaux,
et copeaux de foie gras

24€

ou

La langoustine de Loctudy
et le foie gras de la ferme du Mée,
sarrazin, kale et bouillon marin

23€

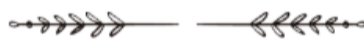
ou

«La fantaisie de Nicolas»



Les ormeaux de Plouguerneau,
rôtis au beurre d'algues, champignons laqués,
épinard et citron italien

29€



Le bœuf de Caroline Volland, fumé puis rôti,

ou

La proposition de Nicolas

29€

le chou de Gildas, miso et jus réduit



Le chariot de Fromages affinés,
par la maison Peltier

12€

ou

La composition,
autour du caramel, foin et pommé

12€

ou

La fraîcheur,
de mandarine et châtaigne

12€

Nos formules en semaine

L'Inspiration

Menu à 24€

Plat

Dessert

disponible midi

Menu à 31€

Entrée

Plat

Dessert ou Fromages

disponible midi & soir

Le menu Inspiration est élaboré chaque jour à partir de produits du marché.

Le tête à tête aux Tourelles

Formule à 90€ pour 2 personnes

Entrée

Plat

Dessert ou Fromages

Apéritif, accord mets/vins compris, café



Notre viande de bœuf est d'origine française



Nous veillons à une qualité optimale de nos approvisionnements saisonniers.
Pour cette raison, certains produits pourraient être amenés à être remplacés.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Nos soirées Gourmandes

Faites plaisir à ceux que vous aimez et offrez leur une soirée extraordinaire avec nos bons cadeaux

Menu Terroir et Création 75 €

(menu en 3 services, Cocktail Maison & accord mets/vins compris)

Menu Voyage de Saveurs 105€

(menu en 4 services, Champagne Duval Leroy & accord mets/vins compris)

Formule Découverte 130€

(menu en 5 services, Champagne Duval Leroy & accord mets/vins compris)



«La cuisine proposée aux Tourelles est le fruit de mes voyages, rencontres et expériences professionnelles à travers la France, l'Europe et l'Asie.»

Si vous souhaitez prendre à la carte,
notre équipe reste à votre disposition pour vous guider.»

Nicolas Briand
Chef de Cuisine des Tourelles