

# *La cuisine du Domaine de Rochevilaine*

## *Les entrées terre et mer*

<i>Pressé de foie gras et volaille, jus de carcasse et légumes croquants</i>	32 €
<i>Langoustines crues et cuites, huile de fenouil sauvage</i>	34 €
<i>Sardines marinées, condiments canaille, légumes d'été et sorbet poivron</i>	31 €
<i>Demi homard servi froid, vinaigrette au jus de carapaces, fruits de saison grillés</i>	45 € *
<i>Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>	27 €
<i>Huitres plates de Bélon, triple zéro, Ostréa Edulis (6 pièces)</i>	31 €

## *Les poissons sauvages et crustacés de proximité*

<i>Filet de Saint-Pierre aux algues, coquillages de nos côtes et petits pois</i>	35 €
<i>Langoustines rôties, tomates de différentes façon, jus de carapaces</i>	45 €
<i>Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches et jus d'arêtes</i>	34 €
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)</i>	80 € *
<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)</i>	par personne 42 €

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Informations sur les allergènes sur demande.*

*\* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance » TVA 10% incluse et service compris.*

# Maxime Nouail, Maître Cuisinier de France

## Terroir local

<i>Agneau de la Ferme de Muzillac en 3 façons (Côte rôtie, épaule confite, abats croustillants)</i>	32 €
<i>Double côte de porc et andouille rôtis, puis fumées en cocotte (pour deux)</i>	par personne 39 €
<i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, légumes au jus de romarin</i>	40 €

<i>Plateau de fromages du Morbihan, choisis auprès de nos producteurs</i>	18 €
---	------

## Les inspirations du pâtissier

<i>Sablé breton fraises-rhubarbe, crème fermière et sorbet Godinette</i>	19 €
<i>Macaron chocolat grand cru et framboise du Pré de la Fontaine</i>	19 €
<i>Ravioles citron-framboise-verveine, épice au Kari Gosse</i>	19 €
<i>Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)</i>	19 €
<i>Soufflé fine de Bretagne, figue rôtie, sorbet fromage blanc</i>	19 €
<i>Assortiment des sorbets et glace du moment</i>	19 €

*La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible  
Viandes d'origine française*

# *Le Menu de Saison*

80€

*Pressé de foie gras et volaille, jus de carcasse et légumes croquants*

*Ou*

*Sardines marinées, condiments canaille, légumes d'été et sorbet poivron*

*Ou*

*Les neuf huîtres creuses n°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal*

\*\*\*\*\*

*Filet de Saint-Pierre aux algues, coquillages de nos côtes et petits pois*

*Ou*

*Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches, jus de carapaces*

*Ou*

*Agneau de la Ferme de Muzillac en 3 façons (côte rôtie, épaule confite, abats croustillants)*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages du Morbihan, choisis par nos soins auprès de nos producteurs*

\*\*\*\*\*

*Sablé breton fraises-rhubarbe, crème fermière et sorbet Godinette*

*Ou*

*Macaron chocolat grand cru et framboises du Pré de la Fontaine*

*Ou*

*Soufflé fine de Bretagne, figue rôtie, sorbet fromage blanc*

# *Le Retour de Marché*

44€

*Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés*

*Entrée - Plat - Dessert*

*Proposés verbalement en fonction des arrivages*

## *Le Menu Confiance\**

*(Servi pour l'ensemble des convives d'une même table)*

*« La grande dégustation », 7 plats à 113 €*

*Vins en harmonie : 3 verres à 27 € ou 7 verres à 50 €*

*(dont TVA 20%)*

## *Le Menu Homard*

*en quatre services\**

*(Pour au moins 2 personnes) 113 € par personne*

*Selon les arrivages, nous vous recommandons un très gros homard à partager*

*(environ 1.3 kg pour deux)*

*Salpicon de homard en vinaigrette de miel*

\*\*\*\*\*

*Bisque de homard crémeuse*

\*\*\*\*\*

*Pinces de homard servies chaudes et déclinaison de tomates*

\*\*\*\*\*

*Homard rôti au beurre de baratte demi-sel et sauce coraillée*

\*\*\*\*\*

*Ravioles citron-framboises-verveine, consommé épiced au Kari Gosse*