

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées terre et mer

<i>Volaille et sardine grillées, déclinaison de tomates et jus d'arêtes fumées</i>	32 €
<i>Langoustines crues et cuites, huitre en tartare et huile de cameline</i>	34 €
<i>Coquillages de nos côtes servis froids, écume marine, sablé fenouil</i>	31 €
<i>Demi homard servi froid, vinaigrette au jus corsé, 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 lieu jaune rôti, velouté de cocos Paimpol et andouille</i>	35 €
<i>Langoustines et huitres rôties, jus de carapaces et courgettes</i>	45 €
<i>Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches et jus court</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) par personne</i>	42 €



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) par personne</i>	39 €
<i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, girolles, prunes et jus à la sarriette</i>	40 €

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

Les inspirations du pâtissier

<i>Baba au blé noir arrosé à la Fine de Bretagne, prunes, fraises et crème fermière</i>	19 €
<i>Biscuit au chocolat, graine de sarrasin, framboises et ganache guanaja</i>	19 €
<i>Ravioles citron-ramboise-verveine, épicé au Kari Gosse</i>	19 €
<i>Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux) par personne</i>	19 €
<i>Soufflé chaud à la pistache, sorbet fraises</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*

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

Le Menu de Saison

80€

Volaille et sardine grillées, déclinaison de tomates et jus d'arêtes fumées

Ou

Coquillages de nos côtes servis froids, écume marine, sablé fenouil

Ou

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

★★★★

Filet de lieu jaune rôti, velouté de cocos de Paimpol et andouille

Ou

Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches, jus court

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

★★★★

Baba au blé noir arrosé à la Fine de Bretagne, prunes, fraises et crème fermière

Ou

Biscuit au chocolat, graine de sarrasin, framboises et ganache guanaja

Ou

Soufflé chaud à la pistache, sorbet fraises

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

*En fonction des 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 premières asperges

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

Ravioles et sorbet passion, fruits exotiques infusés au Kari Gosse