

# La cuisine du Domaine de Rochevilaine

## Les entrées terre et mer

<i>Volaille et sardine grillées, chou rave, pommes et céleri, jus d'arêtes fumées</i>	32 €
<i>Foie gras des Landes de Lanvaux poêlé, choux rouges, poires et crumble au poivre</i>	34 €
<i>Chair de tourteau et coquillages, gelée de crevettes grises, crème cardamone</i>	31 €
<i>Demi homard tiède, sucrine braisée, condiment citron gingembre</i>	45 €* <sup>*</sup>
<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>Bar de ligne et langoustines crus et cuits, choux et jus de carapaces</i>	36 €
<i>Ormeau sauvage sauté au beurre moussoux, cucurbitacées et châtaignes</i>	42 €
<i>Maquereau de ligne, déclinaison de betterave et huitres, jus au houblon</i>	34 €
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)</i>	80 €* <sup>*</sup>
<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>Tout est bon dans le cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, caillette rôtie, boudin noir)</i>	32 €
<i>Volaille de David Etrillard, fumée en cocotte, servie en 2 services, (pour deux) par personne</i>	39 €
<i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, girolles, raisins et sauce au verjus</i>	40 €

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

## *Les inspirations du pâtissier*

<i>Pomme de Bretagne rôtie en rosace, glace au lait ribot et crème fermière</i>	19 €
<i>Chocolat Guanaja en déclinaison : crémeux, mousse, biscuit et sorbet</i>	19 €
<i>Ravioles citron, infusion d'agrumes épicée au Kari Gosse, sorbet pamplemousse</i>	19 €
<i>Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux) par personne</i>	19 €
<i>Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet orange</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, chou rave, pommes et céleri, jus d'arêtes fumées*

*Ou*

*Chair de tourteau et coquillages, gelée de crevettes grises, crème cardamome*

*Ou*

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

*\*\*\*\*\**

*Bar de ligne et langoustines crus et cuits, choux et jus de carapaces*

*Ou*

*Maquereau de ligne, déclinaison de betterave et huitre, jus au houblon*

*Ou*

*Tout est bon dans le cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, caillette rôtie, boudin noir)*

*\*\*\*\*\**

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

*\*\*\*\*\**

*Pomme de Bretagne rôtie en rosace, glace au lait ribot et crème fermière*

*Ou*

*Chocolat Guanaja en déclinaison : crèmeux, mousse, biscuit et sorbet*

*Ou*

*Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet orange*

## *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 déclinaison de céleri*

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

*Ravioles citron, infusion d'agrumes épicée au Kari Gosse, sorbet pamplemousse*