

# La cuisine du Domaine de Rochevilaine

## Les entrées terre et mer

|  |       |
|--|-------|
| Langoustines en 2 façons, rôtie à la flamme et tartare, jus de carapaces                 | 32 €  |
| Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, aux algues, chutney d'oignons roses        | 32 €  |
| Sardines marinées et grillées, petits pois en déclinaison, vinaigrette corsée aux arêtes | 31 €  |
| Carpaccio de homard et coquillages, sorbet à l'huile de cameline                         | 45 €* |
| Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)         | 27 €  |
| Huitres plates de Bélon, triple zéro, Ostréa Edulis (6 pièces)                           | 31 €  |

## Les poissons sauvages et crustacés de proximité

|   |                   |
|---|-------------------|
| Filet de Saint Pierre, poireaux, jus et condiment de moules, tomates et algues fraîches         | 34 €              |
| Poisson de roche servi en consommé, écume safranée  | 32 €              |
| Moules de Penestin cuisinées façon mouclade à la bière blanche bretonne                         | 28 €              |
| Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) | 80 €*             |
| Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour 2)                             | par personne 42 € |

## Terroir local

|  |      |
|--|------|
| Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pied croustillant, boudin noir), légumes glacés au jus   | 37 € |
| Volaille de David Etrillard, cuite au foin en cocotte, cuisses en crépinette (pour 2) par personne | 39 € |
| Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, compotée de rhubarbe et betterave                | 40 € |

|   |      |
|---|------|
| Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs | 18 € |
|---|------|

## Les inspirations du pâtissier

|  |                   |
|--|-------------------|
| Fraises locales, crème fermière, meringue et sorbet fraises-basilic              | 19 €              |
| Déclinaison de citron, crème, gelée, sorbet et zestes confits                    | 19 €              |
| Ravioles fruits rouges, infusées au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard | 19 €              |
| Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)    | par personne 19 € |
| Soufflé chaud au chocolat Guanaja, sorbet cacao                                  | 19 €              |
| Assortiment des sorbets et glaces du moment                                      | 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 €

*Sardines marinées et grillées, petits pois en déclinaison, vinaigrette corsée aux arêtes*

*Ou*

*Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, aux algues, chutney d'oignons roses*

*Ou*

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

\*\*\*\*

*Filet de Saint-Pierre, poireaux, jus et condiment de moules, tomates et algues fraîches*

*Ou*

*Poisson de roche servi en consommé, écume safranée*

*Ou*

*Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pied croustillant, boudin noir), légumes glacés au jus*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Fraises locales, crème fermière, meringue et sorbet fraises-basilic*

*Ou*

*Déclinaison de citron, crème, gelée, sorbet et zestes confits*

*Ou*

*Soufflé chaud au chocolat Guanaja, sorbet cacao*

## 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

Nous vous recommandons un très gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)

*Bisque de homard crémeuse*

\*\*\*\*

*Epaules de homard, vinaigrette corsée, légumes crus et cuits*

\*\*\*\*

*Pinces de homard servies chaudes, déclinaison de courgettes*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Ravioles fruits rouges, infusées au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard*

## Le Retour de Marché 44 €

*Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés*

*Entrée - Plat - Dessert*

*Proposés verbalement en fonction des arrivages*