

# *La cuisine du Domaine de Rochevilaine*

## *Les entrées terre et mer*

<i>Langoustines en 2 façons : Rôtie et en tartare, maïs et jus de carapaces</i>	32 €
<i>Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, glacé au jus de canard et cucurbitacées</i>	32 €
<i>Escargots de la ferme du Gwazhell, champignons sauvages et persil, tuile de noix</i>	31 €
<i>Carpaccio de homard et coquillages cuits dans leur jus, sorbet à l'huile de cameline</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>Bar de ligne cuit à la flamme, huitre rôtie, coquillages et écume de crevettes grises</i>	34 €
<i>Poisson de roches servi en consommé safrané</i>	32 €
<i>Ormeaux sauvages rôtis, mousseline et condiments céleri, jus de veau au sésame</i>	36 €
<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 2)</i>	par personne 42 €

\* 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>Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pâté chaud, boudin noir) et jus au cidre</i>	37 €
<i>Volaille de David Etrillard, cuite au foin en cocotte, cuisses en crépinette (pour 2) par personne</i>	39 €
<i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, coing, betterave et champignons sauvages</i>	40 €

*Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs* 18 €

## *Les inspirations du pâtissier*

<i>Soufflé à la bière Tellen du, ganache, gelée et sorbet bière</i>	19 €
<i>Pommes flambées et confites à la Fine de Bretagne, crème glacée et crumble aux épices</i>	19 €
<i>Ravioles citron, brunoise d'agrumes infusée au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard</i>	19 €
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	par personne 19 €
<i>Tarte chocolat-caramel au beurre salé, sorbet cacao</i>	19 €
<i>Assortiment des sorbets et glaces 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 €*

*Langoustines en 2 façons : Rôtie et tartare, maïs et jus de carapaces*

*Ou*

*Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, glacé au jus de canard et cucurbitacées*

*Ou*

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

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

*Bar de ligne cuit à la flamme, huitre rôtie, coquillages et écume de crevettes grises*

*Ou*

*Poisson de roches servi en consommé safrané*

*Ou*

*Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pâté chaud, boudin noir) et jus au cidre*

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

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

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

*Tarte chocolat-caramel au beurre salé, sorbet cacao*

*Ou*

*Pommes flambées et confites à la Fine de Bretagne, crème glacée et crumble aux épices*

*Ou*

*Soufflé à la bière Telenn du, ganache, gelée et sorbet bière*

## *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  
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, mousseline et condiments céleri*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Ravioles citron, brunoise d'agrumes au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard*