

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>	47 €*
<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>	85 €*
<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 116 €
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) 116 € 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