

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Les entrées de la mer

<i>Carpaccio de bar de ligne, coquillages des côtes bretonnes, gelée de basilic</i>	32 €
<i>Tartelette de sardines marinées, légumes confits</i>	32 €
<i>Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>	27 €
<i>Huîtres plates affinées à Port Groix par Philippe Le Gal (9 pièces)</i>	29 €

Les poissons sauvages et crustacés de proximité

<i>Filet de turbot sauvage rôti, jeunes légumes, crumble à l'andouille, jus d'arêtes à la bière</i>	34 €
<i>Langoustines crues et cuites, déclinaison d'artichauts, jus de carapaces</i>	32 €
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)</i>	85 €* par personne
<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour 2)</i>	42 € par personne

Terroir local

<i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i>	39 € par personne
<i>Déclinaison d'agneau, noisette rôtie, saucisse au vadouvan et épaule confite</i>	37 €

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

Les inspirations du pâtissier

<i>Soufflé au chocolat Guanaja, guimauve et sorbet cacao</i>	19 €
<i>Dôme de fromage blanc et fraises sur un sablé, sorbet fraise-balsamique</i>	19 €
<i>Ravioles citron vert, framboises, infusion 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>	19 € par personne
<i>Assortiment des sorbets et glaces du moment</i>	16 €

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance » TVA 10% incluse et service compris.
La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible
Viandes d'origine française locale

Le Menu de Saison 83 €

Carpaccio de bar de ligne, coquillages des côtes bretonnes, gelée de basilic

Ou

Tartelette de sardines marinées, légumes confits

Ou

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

Filet de turbot sauvage rôti, jeunes légumes, crumble à l'andouille, jus d'arêtes à la bière

Ou

Langoustines crues et cuites, déclinaison d'artichauts, jus de carapaces

Ou

Déclinaison d'agneau, noisette rôtie, saucisse au vadouvan et épaule confite

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

Soufflé au chocolat Guanaja, guimauve et sorbet cacao

Ou

Ravioles citron vert, framboises, infusion au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard

Ou

Dôme de fromage blanc et fraises sur un sablé, sorbet fraise-balsamique

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, petits pois, carottes et navets

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

Ravioles citron vert, framboises, infusion au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard