

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées « terre et mer »

Merlu basse température, déclinaison de choux, caviar de la maison Pétroussian	32 €
Œuf de la ferme du Goulet cuit parfait, asperges blanches, émulsion tomme de Kerbizien	30 €
La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis	32 €
Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, légumes et sorbet moutarde à l'ancienne	32 €

Les huitres bretonnes

Huitres 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 €
Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénerf	37 €

Le homard en festival

Homard et anguille rôtis, légumes de saison (entrée)	42 €*
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette tradition)	78 €*
Homard bleu laqué à la gelée d'Espelette, petits légumes	78 €*

Les poissons sauvages de proximité

Lieu jaune au petit lait légèrement fumé, légumes et pous de blé noir	34 €
Merlan de ligne rôti déclinaison d'asperges, écume de jambon	34 €
Filet de Saint-Pierre poché aux algues, velouté de cresson, coquillages et crustacés	37 €
Ormeaux sautés au beurre moussoux, céleri et condiments aux noisette	37 €

Les légumes dans l'assiette

Assiette de légumes cuisinés simplement à la fleur de sel	20 €
Velouté d'asperges blanches	20 €

*La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible
Viandes d'origine française*

Maxime Nouail, Maître Cuisinier de France

Les plats de toujours

Composition marine : huîtres plates et creuses, tourteau, langoustines et homard	78 €* par personne
Langoustines du Guilvinec cuites en eau de mer et à déguster « avec les doigts »	42 €
Couteaux de nos baies bretonnes cuisinés en persillade	26 €
Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)	42 €
Volaille de la ferme du Rahun rôtie, servie en deux services (pour deux)	39 €

La campagne bretonne

Filet de bœuf cuit au sautoir, accompagné de pomme de terre farcie et bonnet	38 €
Tout est bon dans le cochon (la ferme de Gaec des 2 villages à Muzillac)	37 €
Ris de veau braisé, déclinaison de betterave et citron confit	39 €
Pigeon de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, asperges blanches	37 €

Les fromages

Le plateau de fromages de nos régions choisis par nos soins	17 €
Fromage blanc de la ferme de Kerbizien préparé comme un nougat	15 €

Les inspirations du pâtissier

Dacquoise noisette, cœur coulant caramel au beurre salé, sorbet huile de noisette	19 €
Soufflé au Grand Marnier, sorbet orange	19 €
Mousse coco-citron vert, biscuit moelleux, banane frecinette caramélisée	19 €

Les desserts bretons interprétés

Pommes confites au cidre, crème fermière en chantilly, sorbet granny smith	19 €
Paris Brest « célébration », crème glacée praliné (pour deux)	19 € par personne
Ravioles passion caramélisées, sorbet fruits exotiques	19 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Informations sur les allergènes sur demande.

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance » TVA 10% incluse et service compris

Le Menu Confiance *

(Servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

« La grande dégustation » 110 €

Vins en harmonie avec chaque plat, supplément 35 € (dont TVA 20%)

Le Menu Homard *

en quatre services

(Pour au moins 2 personnes)

110 € 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, pommes tapées et céleri

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

Raviole passion caramélisées, sorbet fruits exotiques

Le Menu de Saison

79 €

Foie gras de canard des Landes de Lanvaux poêlé, légumes et sorbet moutarde à l'ancienne

Ou

La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et croustilles

Ou

Les neuf huîtres de la ria de Pénérf affinées par Philippe le Gal

Lieu jaune au petit lait légèrement fumé, légumes et pois de blé noir

Ou

Merlan de ligne rôti, déclinaison d'asperges, écume de jambon

Ou

Filet de bœuf cuit au sautoir, accompagné de pomme de terre farcie et bonnet

Le plateau de fromages de nos régions affinés par nos soins

Mousse coco-citron vert, biscuit moelleux, banane fécinière caramélisée

Ou

Pommes confites au cidre, crème fermière en chantilly, sorbet granny smith

Ou

Dacquoise noisette, cœur coulant caramel au beurre salé, sorbet huile de noisette

Le Retour de Marché

44 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages