

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées « terre et mer »

<i>Sardines marinées à l'huile d'olive, déclinaison de tomates et courgettes</i>	32 €
<i>Araignée de mer chaude et froide, bisque crémeuse et chair décortiquée</i>	32 €
<i>La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis</i>	32 €
<i>Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, déclinaison de fraises, sorbet godinette</i>	32 €

Les huitres bretonnes

<i>Huitres 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 €
<i>Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénerf</i>	37 €

Le homard en festival

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

Les poissons sauvages de proximité

<i>Cabillaud rôti au beurre demi-sel, artichauts bretons en barigoule</i>	34 €
<i>Filet de barbue, petits légumes, bouillon de crevettes légèrement épicé au Kari gosse</i>	34 €
<i>Saint-Pierre, tartare d'algues de nos côtes au sésame et coquillages</i>	37 €
<i>Ormeaux sautés au beurre mousseux, céleri et condiments aux noisettes</i>	37 €

Les légumes dans l'assiette

<i>Assiette de légumes cuisinés simplement à la fleur de sel</i>	20 €
<i>Velouté de petits pois servi froid, œuf de la ferme du Goulet cuit parfait</i>	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 l'agneau (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, raviole d'abats, petits pois à la française	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

Fraises de Plougastel en coque meringuée, crème fermière de Kerbizien en chantilly	19 €
Cheese cake, rhubarbe en différentes façons	19 €
Ravioles citron, infusion de framboises et Kari Gosse, sorbet framboise	19 €

Les desserts bretons interprétés

Traditionnelles crêpes flambées au Grand-Marnier	19 €
Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)	19 € par personne
Tarte chocolat, crème brûlée caramel au beurre salé, sorbet cacao	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 et artichauts

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

Ravioles citron, infusion de framboises et Kari Gosse, sorbet framboise

Le Menu de Saison

79 €

Sardines marinées à l'huile d'olive, déclinaison de tomates et courgettes

Ou

La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis

Ou

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

Filet de barbue, petits légumes, bouillon de crevettes légèrement épicé au Kari Gosse

Ou

Cabillaud rôti au beurre demi-sel, artichauts breton en barigoule

Ou

Tout est bon dans l'agneau (la ferme de Gaec des 2 villages à Muzillac)

Le plateau de fromages de nos régions affinés par nos soins

Fraises de Plougastel en coque meringuée, crème fermière de Kerbizien en chantilly

Ou

Cheese cake, rhubarbe en différentes façons

Ou

Tarte chocolat, crème brûlée caramel au beurre salé, sorbet cacao

Le Retour de Marché

44 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages