

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>	30 €
<i>Foie gras des landes de Lanvaux poêlé, figue rôtie, sorbet et gruê de cacao</i>	32 €
<i>La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis</i>	32 €
<i>Langoustines du Guilvinec cuites en eau de mer et à déguster « avec les doigts »</i>	42 €*

Les coquillages bretons de nos côtes

<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 €
<i>Couteaux de nos baies bretonnes cuisinés en persillade</i>	28 €
<i>Moules de corde des îles Dumet et Houat, cuisinées en marinière au houblon</i>	28 €

Le homard en festival

<i>Demi-homard et son consommé servis froids, petits légumes (entrée)</i>	42 €*
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette tradition)</i>	80 €*
<i>Homard bleu laqué à la gelée de pomme et Kari Gosse</i>	80 €*

Les poissons sauvages de proximité

<i>Croustillant de thon Germon, cocos de Paimpol et andouille de l'atelier de l'argot</i>	34 €
<i>Aiglefin, 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>Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)</i>	par personne 42 €

*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

La campagne bretonne

Tout est bon dans l'agneau (la ferme des 2 villages à Muzillac)	37 €
Ris de veau braisé, artichauts en barigoule et anguille fumée	42 €
Pigeon de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, girolles et prunes en déclinaison	42 €
Volaille de la ferme du Rahun rôtie, servie en deux services (pour deux)	par personne 39 €

Les légumes dans l'assiette

Assiette de légumes cuisinés simplement à la fleur de sel	20 €
Velouté de petits pois servi froid, œuf de la ferme du Goulet cuit parfait	20 €

Les fromages

Le plateau de fromages de notre région choisis par nos soins	18 €
Cube de roquefort en coque de chocolat blanc, poire tapée	17 €

Les inspirations du pâtissier

Vacherin glacé aux fraises bretonnes, façon mojito	19 €
Baba bouchon au blé noir et fine de Bretagne, pêches et abricots	19 €
Ravioles citron, infusion de framboises et Kari Gosse, sorbet framboise	19 €
Sorbets & glaces du moment	16 €
Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)	par personne 19 €
Soufflé chaud au chocolat, 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 », 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

*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 raisins

☆☆☆☆

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

80 €

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

Aiglefin, petits légumes, bouillon de crevettes légèrement épicé au Kari Gosse

Ou

Croustillant de thon Germon, cocos de Paimpol et andouille de l'atelier de l'argot

Ou

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

Le plateau de fromages de notre région, choisis par nos soins

Vacherin glacé aux fraises bretonnes, façon mojito

Ou

Baba bouchon au blé noir et fine de Bretagne, pêches et abricots

Ou

Soufflé chaud au chocolat, 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