

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées terre et mer

| | |
|---|-------|
| <i>Pétales de Saint-Jacques marinées aux agrumes, cocktail de choux et caviar Pétroussian</i> | 34 € |
| <i>Foie gras des landes de Lanvaux poché dans un bouillon épice au Kari Gosse</i> | 32 € |
| <i>La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et croustilles</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>Ormeau rôti au beurre moussoux, condiments à la noisette, réduction de jus de veau</i> | 36 € |

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>Filet de bar de ligne, mousseline de céleri, jus d'étrilles</i> | 36 € |
| <i>Noix de Saint-Jacques et berniques rôties, légumes d'automne et crumble au poivre</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 le cochon (la ferme des 2 villages à Muzillac) | 37 € |
| Ris de veau braisé, mousseline de panais, salsifis rôtis et anguille fumée | 42 € |
| Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, choux et champignons sauvages | 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 champignons blonds de Moustoir Remungol et œuf bio 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

| | |
|--|-------------------|
| Tarte fine citron-estragon, sorbet yuzu | 19 € |
| Kouign amann, déclinaison de pommes bretonnes, sorbet lait ribot | 19 € |
| Ravioles passion, fruits exotiques infusés au Kari Gosse, sorbet passion | 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 cucurbitacées

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

Ravioles passion, fruits exotiques infusés au Kari Gosse, sorbet passion

Le Menu de Saison

80€

Foie gras des landes de Lanvaux poché dans un bouillon épicé au Kari Gosse

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

Noix de Saint-Jacques et berniques rôties, légumes d'automne et crumble au poivre

Ou

Filet de bar de ligne, mousseline de céleri, jus d'étrilles

Ou

Tout est bon dans le cochon (la ferme des 2 villages à Muzillac)

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

Tarte fine citron-estragon, sorbet yuzu

Ou

Kouign amann, déclinaison de pommes bretonnes, sorbet lait ribot

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