

# La cuisine du Domaine de Rochevilaine

## Les entrées « terre et mer »

Noix de coquilles Saint-Jacques en écailles, caviar de la maison Pétrossian	32 €
Œuf parfait et champignons sauvages, escargots et cuisses de grenouilles en persillade	30 €
La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis	32 €
Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, fruits exotiques, sorbet gingembre	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 d'automne (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

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, boudin noir maison et petits légumes	34 €
Aiglefin et ormeau rôtis au beurre demi-sel, mousseline de céleri et condiments noisettes	34 €
Filet de turbot poché aux algues, velouté de mâche, coquillages et crustacés	37 €
Saint-Pierre coloré au sautoir, déclinaison de légumes racines, jus de persil	37 €

## Les légumes dans l'assiette

Assiette de légumes cuisinés simplement à la fleur de sel	20 €
Velouté de cucurbitacée servi dans une soupière végétale	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 €* Langoustines du Guilvinec cuites en eau de mer et à déguster « avec les doigts »
Couteaux de nos baies bretonnes cuisinés en persillade	42 €
Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)	26 €
Volaille de la ferme du Rahun rôtie, servie en deux services (pour deux)	par personne 42 € par personne 39 €

### La campagne bretonne

Filet, queue et moelle de bœuf, mousseline de navets et légumes de saison	38 €
Agneau de lait en déclinaison (filet, épaule, gigot et croustillant d'abats)	37 €
Ris de veau braisé, butternut confit, cru et en mousseline	39 €
Filet de chevreuil de chasse française, coing et betterave, sauce poivrade	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 €
Mont blanc aux myrtilles et marrons glacés	19 €

### Les desserts bretons interprétés

Pommes rôties, crème d'amande, sorbet à la bière bretonne Bonnets rouges	19 €
Paris Brest « célébration », crème glacée praliné (pour deux)	par personne 19 €
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 au caramel beurre salé, émulsion lait ribot*

# *Le Menu de Saison*

79 €

*Foie gras de canard des Landes de Lanvaux poêlé, fruits exotiques, sorbet gingembre*

*Ou*

*La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et croustilles*

*Ou*

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

\*\*\*\*\*

*Aiglefin et ormeau rôtis au beurre demi-sel, mousseline de céleri et condiments noisettes*

*Ou*

*Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, boudin noir maison et petits légumes*

*Ou*

*Filet, queue et moelle de bœuf, mousseline de navets et légumes de saison*

\*\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos régions affinés par nos soins*

\*\*\*\*\*

*Mont blanc aux myrtilles et marrons glacés*

*Ou*

*Pommes rôties, crème d'amande, sorbet à la bière bretonne Bonnets rouges*

*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*