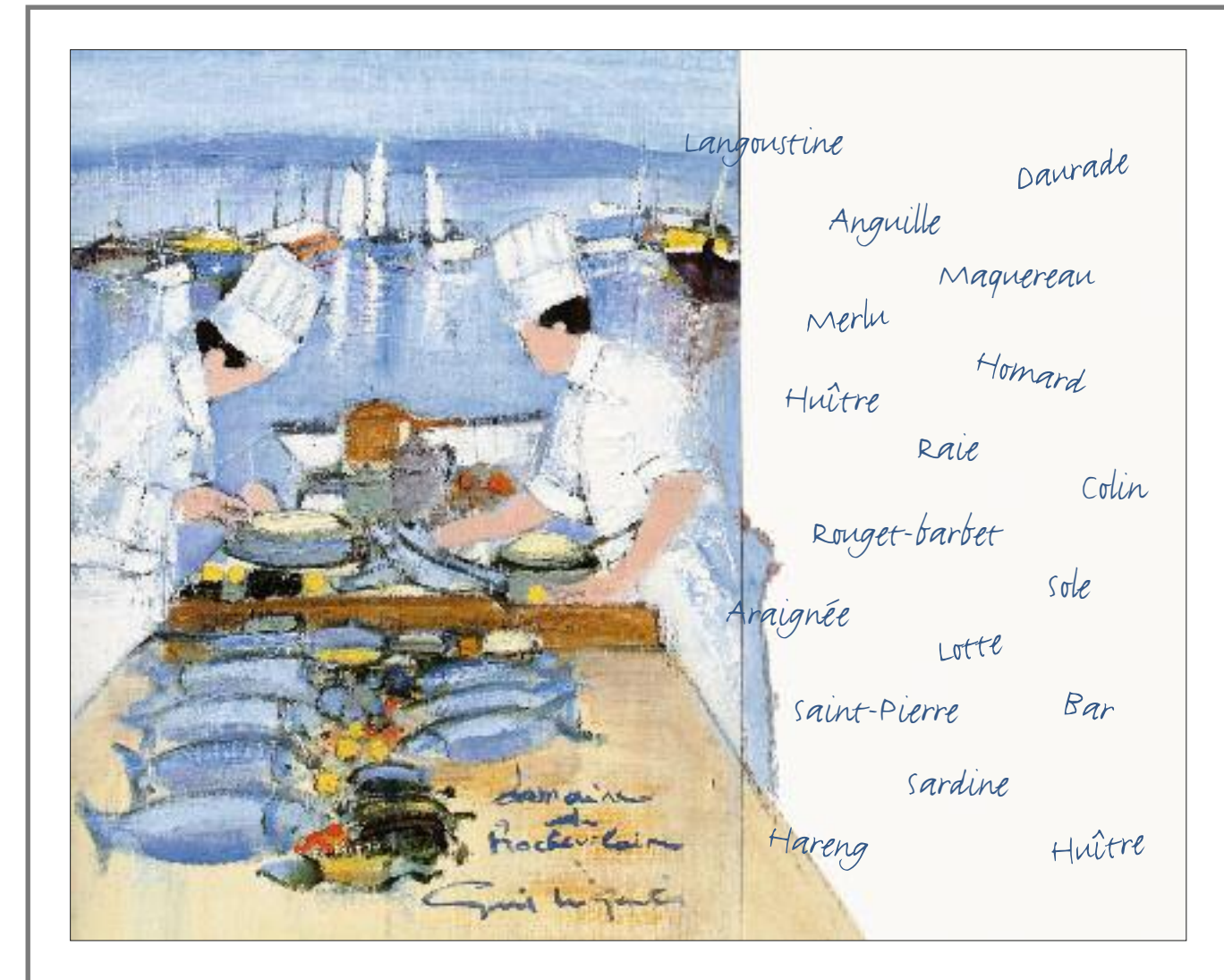


domaine
de
Rochevilaine

*Hôtel **** - Restaurant*

Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers



Domaine de Rochevilaine

Illustration : Gérard Le Gentil
"La Cuisine de Rochevilaine" - Collection particulière





Nous nous sommes interrogés ...

La cuisine du Domaine de Rochevilaine doit-elle évoluer pour « suivre » certaines tendances ethniques, une fusion mondialiste, ou tout simplement la dernière mode ?

Notre certitude est que vous êtes venus nous rencontrer à la Pointe de Pen Lan et non pas à Paris, Londres, Barcelone !

Clients fidèles, vous semblez plébisciter des plats sincères réalisés sans détours inutiles ou inopportuns.

Notre Chef, Patrice Caillaud, nos chefs-adjoints et pâtisseries veillent à respecter les produits de Bretagne, merveilles que la nature et le travail des hommes nous offrent à proximité.

Une présentation originale favorise l'aspect festif du repas.

Etre classique, ce n'est ni piétiner, ni refuser l'évolution.

Vous étonner est notre souhait.

Bertrand Jaquet

Tradition et imagination... (été 2010)

Les entrées « terre et mer »

Foie gras de canard, gelée à la bergamote et chutney de fruits d'été	30 €
Sardines côtières encanaillées sur une croûte feuilletée	26 €
Langoustines du Guilvinec, croustillant de petits pois et herbes gourmandes en gelée	32 €
Expression bretonne au gré du retour de pêche. Différentes dégustations	32 €

Les huîtres d'ici

Huîtres creuses de la Ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12)	24 €
Les fameuses huîtres plates de Bélon affinées en bassin (6)	26 €
Grande assiette panachée plates et creuses avec son champagne Laurent-Perrier ultra-brut	39 €*
Les huîtres « perles noires », spécialité de la maison Cadoret, élevées en mer et affinées dans le Bélon (9)	25 €

Le homard dans tous ses états

Homard bleu « façon carpaccio » vinaigrette de coriandre fraîche, sorbet à la carotte de sable (entrée)	40 €
Homard de casier préparé au beurre demi-sel, sauce coraillée et tagliatelles	73 €*
Homard « retour de pêche », pommes acidulées à la fine de Bretagne	73 €*

Les poissons sauvages de proximité

Dos de bar de ligne juste doré, jus à l'origan et artichauts poivrade	37 €
Turbot sauvage poché au lait infusé de cardamome, spaghetti de concombres	37 €
Rouget de roche cuit en écailles de pommes de terre, soupe en émulsion liée avec son foie	33 €
Blanc de Saint-Pierre, simplement poêlé, beurre d'étrilles battu, maraîchère de légumes	35 €

Les légumes dans l'assiette

Légumes du temps cuisinés simplement, à la fleur de sel de Saint-Armel	17 €
Grosse raviole de légumes ouverte, vinaigrette d'herbes	17 €

Patrice Caillaud, Maître Cuisinier de France

Les plats de toujours

Composition marine : huîtres plates et creuses, tourteau, langoustines et homard	75 €*
Grosses langoustines cuites au naturel en eau de mer et à déguster « avec les doigts »	32 €
Bar de ligne en croûte de sel de Saint-Armel, béarnaise de fenouil (préparé pour 2 personnes)	80 €
Côte de bœuf cuite au sautoir, accompagnée de pommes de terre de Noirmoutier (pour 2 personnes)	72 €

La campagne bretonne

Epaule d'agneau fondante et mille-feuille de légumes confits	33 €
Poitrine de canette croisée, jeunes carottes au miel épicé	33 €
Pièce de filet de bœuf en tournedos accompagnée d'un gratin de blettes à la moelle	35 €
Pigeonneau de Sainte-Anne d'Auray au foie gras, far de pommes de terre au lait d'avoine	35 €

Les fromages

Les fromages de France choisis en cave chez Herouzine	15 €
Fromage de chèvre servi en sorbet, mesclun aux herbes et pain de campagne	15 €

Les desserts bretons revisités

Alternance de crêpes et poires confites, accompagnée d'une glace à la poire sauvage de Quimper	18 €
Sablé breton recouvert d'un biscuit pistaché, fraises en écailles et sorbet rhubarbe	18 €
Trilogie de différents kouign-amann accompagnés de sorbet au cidre	18 €

Les inspirations du pâtissier

Crème onctueuse chocolat et framboises servie sur un biscuit fondant	18 €
Sorbets selon les fruits de l'été présentés en macarons sucette	18 €
Compotée de fruits rouges, crème mascarpone et émulsion de thym citron	18 €

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait « demi-pension ».

Viande bovine d'origine française

Les prix tiennent compte d'une TVA à taux réduit (5,5%) incluse

Le Menu Confiance

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

« La grande dégustation » 105 €*

Vin en harmonie avec chaque plat, supplément 25 € (TVA 19,6 %)



Le Menu Homard en quatre services

(pour au moins 2 personnes)

105 €*

Salpicon de homard au miel

Homard « façon carpaccio », vinaigrette de coriandre fraîche

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

Les pinces servies « en nage » et petits légumes estivaux

La grande assiette de desserts Rochevilaine

Le Menu de Saison

72 €

Foie gras de canard, gelée à la bergamote et chutney de fruits d'été

ou

Langoustines du Guilvinec, croustillant de petits pois et herbes gourmandes

ou

Les neuf huîtres creuses de la Ria de Pénerf affinées par Philippe le Gal



Blanc de Saint-Pierre simplement poêlé, beurre d'étrilles battu, maraîchère de légumes

ou

Rouget de roche cuit en écailles de pommes de terre, soupe en émulsion liée avec son foie

ou

Pièce de filet de bœuf en tournedos saisie au sautoir, gratin de blettes à la moelle



Les fromages de France choisis en cave chez Hérouzine



Alternance de crêpes et poires confites, accompagnée d'une glace à la poire sauvage de Quimper

ou

Sablé breton recouvert d'un biscuit pistaché, fraises en écailles et sorbet rhubarbe

ou

Crème onctueuse chocolat framboises, servie sur un biscuit fondant

Le Retour de Marché

(servi au déjeuner, du lundi au vendredi)

40 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert