

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées terre et mer

<i>Pétales de Saint-Jacques marinés aux agrumes, cocktail de choux et caviar Pétrossian</i>	34 €
<i>Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, poire pochée au Lilet, grué de cacao</i>	32 €
<i>Lieu jaune cuit basse température, gelée de céleri, coquillages et crustacés</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>Langoustines rôties, jus de carapaces, risotto d'épeautre et racines végétales</i>	45 €
<i>Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, déclinaison de betteraves et citron</i>	34 €
<i>Filet de dorade, encornets de chou vert, écumes de crevettes grises</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

Râble de lapereau farci à la truffe, cuisses en effiloché, premières asperges blanches	37 €
Ris de veau braisé, mousseline de carotte au gingembre et légumes confits	42 €
Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, boulangère de légumes racines, jus au thym	42 €
Volaille de la ferme du Rahun rôtie, servie en deux services (pour deux)	par personne 39 €

Les légumes dans l'assiette

Fagot d'asperges blanches, vinaigrette citron -gingembre	25 €
Velouté de champignons blonds de Moustoir Remungol et œuf bio cuit parfait	20 €

Les fromages

Plateau de fromages du Morbihan, choisis par nos soins auprès de nos producteurs	18 €
--	------

Les inspirations du pâtissier

Segments et gelée d'agrumes, émulsion de Champagne rosé, sorbet orange	19 €
Kouign amann, déclinaison de pommes bretonnes, crème glacée caramel au beurre salé	19 €
Ravioles et sorbet passion, fruits exotiques infusés au Kari Gosse	19 €
Assortiment de sorbets et glaces du moment	16 €
Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)	par personne 19 €
Barre chocolat caramel, ganache guanaja, glace noix de pécan caramélisé es	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 premières asperges

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

Ravioles et sorbet passion, fruits exotiques infusés au Kari Gosse

Le Menu de Saison

80€

Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, poire pochée au Lilet, grué de cacao

Ou

Lieu jaune cuit basse température, gelée de céleri, coquillages et crustacés

Ou

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

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, déclinaison de betteraves et citron

Ou

Filet de dorade grise, encornets de chou vert, écumes de crevettes grises

Ou

Râble de lapereau farci à la truffe, cuisses en effiloché, premières asperges blanches

Plateau de fromages du Morbihan, choisis par nos soins auprès de nos producteurs

Barre chocolat caramel, ganache guanaja, glace noix de pécan caramélisées

Ou

Segments et gelée d'agrumes, émulsion de Champagne rosé, sorbet orange

Ou

Kouign amann, déclinaison de pommes bretonnes, crème glacée caramel au beurre salé

Le Retour de Marché

44€

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages