

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées terre et mer

<i>Araignée de mer au naturel, cocktail de choux et caviar Pétroussian</i>	34 €
<i>Foie gras de canard des landes de Lanvaux, pain d'épices et gelée d'hydromel</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>Ormeaux rôtis 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>Saint-Pierre et encornets rôtis, mousseline de betteraves et citron</i>	34 €
<i>Filet de dorade grise, asperges en déclinaison, jus de viande infusé au foin</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

Volaille en trois façons, suprême farci aux algues, haut de cuisse rôti et en boudin blanc	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 truffé	42 €
Double côte de porc et andouille rôtis, puis fumés, en cocotte (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 €
Parfait glacé au miel de châtaignier, crumble de sarrasin au caramel	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 caramélisées	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, pain d'épices et gelée d'hydromel

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

Saint-Pierre et encornets rôtis, mousseline de betteraves et citron

Ou

Filet de dorade grise, asperges en déclinaison, jus de viande infusé au foin

Ou

Volaille en trois façons, suprême farci aux algues, haut de cuisse rôti et en boudin blanc

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

Parfait glacé au miel de châtaignier, crumble de sarrasin au caramel

Le Retour de Marché

44€

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages