

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées terre et mer

Langoustines en 2 façons, rôtie à la flamme et tartare, jus de carapaces	32 €
Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, aux algues, chutney d'oignons roses	32 €
Sardines marinées et grillées, petits pois en déclinaison, vinaigrette corsée aux arêtes	31 €
Carpaccio de homard et coquillages, sorbet à l'huile de cameline	45 €*
Huîtres 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 €

Les poissons sauvages et crustacés de proximité

Filet de Saint Pierre, poireaux, jus et condiment de moules, tomates et algues fraîches	34 €
Poisson de roche servi en consommé, écume safranée	32 €
Moules de Penestin cuisinées façon mouclade à la bière blanche bretonne	28 €
Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)	80 €*
Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour 2)	par personne 42 €

Terroir local

Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pied croustillant, boudin noir), légumes glacés au jus	37 €
Volaille de David Etrillard, cuite au foin en cocotte, cuisses en crépinette (pour 2) par personne	39 €
Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, compotée de rhubarbe et betterave	40 €

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

Les inspirations du pâtissier

Fraises locales, crème fermière, meringue et sorbet fraises-basilic	19 €
Déclinaison de citron, crème, gelée, sorbet et zestes confits	19 €
Ravioles fruits rouges, infusées au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard	19 €
Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)	par personne 19 €
Soufflé chaud au chocolat Guanaja, sorbet cacao	19 €
Assortiment des sorbets et glaces du moment	19 €

La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible

Viandes d'origine française

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance » TVA 10% incluse et service compris.

Le Menu de Saison 80 €

Sardines marinées et grillées, petits pois en déclinaison, vinaigrette corsée aux arêtes

Ou

Foie gras des landes de Lanvaux cuit en lobe, aux algues, chutney d'oignons roses

Ou

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

Filet de Saint-Pierre, poireaux, jus et condiment de moules, tomates et algues fraîches

Ou

Poisson de roche servi en consommé, écume safranée

Ou

Cochon de la Ferme de Muzillac (noisette, pied croustillant, boudin noir), légumes glacés au jus

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

Fraises locales, crème fermière, meringue et sorbet fraises-basilic

Ou

Déclinaison de citron, crème, gelée, sorbet et zestes confits

Ou

Soufflé chaud au chocolat Guanaja, sorbet cacao

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

Nous vous recommandons un très gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)

Bisque de homard crémeuse

Epaules de homard, vinaigrette corsée, légumes crus et cuits

Pinces de homard servies chaudes, déclinaison de courgettes

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

Ravioles fruits rouges, infusées au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard

Le Retour de Marché 44 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages