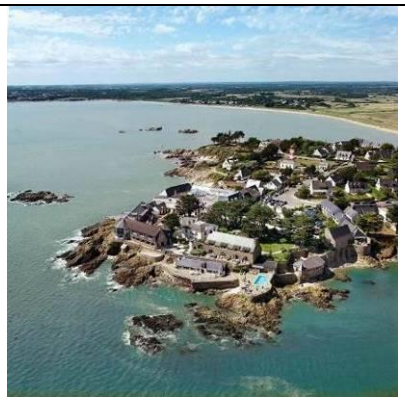
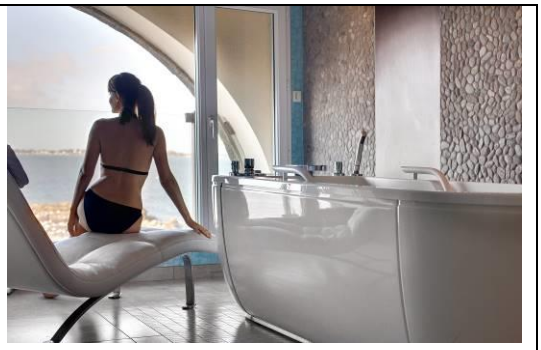
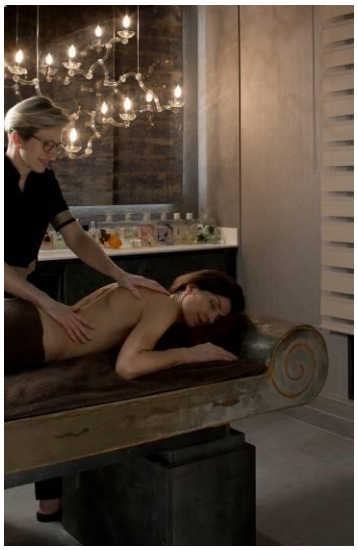
DOSSIER DE PRESSE 2022





domaine de Rochevilaine
votre villégiature

Baie du Morbihan



Une villégiature hors du temps, baignée dans un monde de quiétude

Sur une presqu'île rocheuse de plus d'un hectare, dont 300 mètres de façade maritime privée, le Domaine de Rochevilaine est un ensemble architectural unique de demeures historiées.
Une sorte de hameau breton reconstitué qui comprend 34 chambres et suites avec vues magiques sur l'océan, réparties dans une dizaine de bâtiments.
Un Relais & Châteaux unique en son genre doté d'un « Spa marin » précurseur de 1.300 m² avec ses soins exclusifs, un restaurant gastronomique qui met à l'honneur la terre et la mer, ainsi qu'un bar à coquillages qui joue à fond la carte marine.

Sur cette pointe de Pen-Lan où la terre rejoint la mer, les marées rythment les journées et le cliquetis des vagues donne le tempo. C'est l'adresse idéale pour déconnecter, se ressourcer, trouver l'inspiration et rêver.....

Sous les vents de Pen Lan, presqu'île rocheuse bercée par les quatre vents....

Le Domaine de Rochevilaine tient son nom de sa position géographique, à la pointe de Pen-Lan, à la jonction du fleuve Vilaine et de l'océan.

Nous sommes entre Damgan et Pénestin, dans la baie du Morbihan, en Bretagne sud.

Avec ses 300 m de façade maritime privée au bord de l'Atlantique, ce Relais & Châteaux est comme un îlot au bout du monde, hors du temps (Pen-Lan signifie la pointe au bout des terres).

On y accède par un monumental porche du XIIIème siècle (le portail de vérité) pour découvrir un ensemble unique de demeures historiques (manoirs des XVème et XVIème siècles, maison de pêcheurs, château de granit et de verre, longère) qui ont été démontées pierre par pierre pour être reconstruits ici.
C'est un véritable hameau typiquement breton et romantique, dont les chambres, le restaurant et le spa donnent sur le grand large.

Entre chaque bâtiment, des allées, des parterres de fleurs, des bosquets composent les jardins de Rochevilaine, en harmonie avec l'esprit des lieux : remarquables en toute saison grâce au travail du jardinier et une connaissance botanique spécifique du grand large.

Quant au périmètre exposé aux flots, il forme une suite de terrasses, de promenades en chemin de ronde, de promontoires au panorama époustouflant avec piscine extérieure chauffée posée sur les rochers et vaste bassin naturel enserré dans la roche qui se remplit à chaque marée.

Avec son sextant, le Capitaine Nemo est fièrement campé, face à l'océan, comme à la proue d'un navire.

Du haut de ses 2,50 mètres, cette sculpture monumentale, réalisée par l'artiste Elisabeth Cibot, est visible depuis les voiliers qui croisent en Vilaine.

En toutes saisons, on vit ici des moments magiques bercé par le chant du ressac. La rencontre du ciel et de la terre est un spectacle permanent !

Un lieu de Villégiature unique en son genre

« Rochevilaine ne ressemble à aucun autre hôtel. C'est un lieu de villégiature différent, les pieds dans l'océan. Ici il faut poser ses valises et ses soucis et vivre l'instant présent sans trop planifier. Nous sommes ouverts durant toute l'année et chaque période a sa magie. Nous avons même des clients qui ne viennent que lors des tempêtes, tant le décor est majestueux » indique Bertrand Jaquet qui pilote la maison en famille, avec sa fille Cécile et Maxime, le chef. Tous sont guidés par un même fil rouge : la passion.

« Depuis toujours, l'hôtellerie est mon quotidien. Je fais en sorte que l'hôtel ne ressemble pas à un hôtel ou alors seulement à l'hôtel dont on rêve. Dont j'ai rêvé. Il ne doit ressembler à aucun autre ».

Les 34 chambres et suites ont toutes un charme particulier et offrent, pour la plupart, une vue à couper le souffle. Chacune possède un caractère particulier selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement. L'espace est la priorité ainsi que la lumière.

Dans chaque chambre ou suite, les lits sont souvent disposés face à la mer afin de vivre le moment magique du réveil avec le chant du ressac devant le magnifique panorama de l'océan.

Le Loft des Artistes se situe dans un manoir « posé » sur les rochers avec 10 mètres d'ouverture sur la mer. Dans ce vaste espace (90 m2) la lumière et la mer sont les éléments majeurs du décor.
Il dispose d'une terrasse privative exposée plein sud.

La Chambre de l'Amiral est réputée pour sa disposition en rotonde dont les nombreuses fenêtres offrent une vue à 270° sur l'océan, permettant ainsi d'admirer le lever et le coucher du soleil.

Le plus de Rochevilaine ce sont le rêve, les songes et le voyage permanent. C'est un véritable paradis terre-mer.

Le Duplex Voiles

Hommage au spectacle qu'il offre et aux illustrations photographiques de Philip Plisson, Peintre Officiel de la Marine. Sur un promontoire rocheux, face à l'océan et au dernier étage panoramique, cette suite luxueuse occupe une surface de 75m² avec balcon/terrasse offrant au plaisir des yeux une façade maritime de 7 mètres.

Bâtiment du XVème siècle devancé par une calvaire breton remarquable, **le Manoir des Cardinaux** est un havre de paix de plus de 110 m2 avec une large pièce à vivre (salon, salle à manger et terrasse plein sud), une chambre douillette avec sa terrasse exposée face au soleil levant et une salle de bain panoramique ouverte sur l'océan.

Le « Comptoir des Indes » et ses 2 chambres : Chandernagor & Pondichéry

Le Manoir de l'Orient rend hommage à la compagnie des Indes Orientales fondée au XVIIème siècle par Colbert à Lorient, et dont Chandernagor & Pondichéry furent les têtes de pont des intérêts commerciaux français.

Créées dans une ancienne maison de pêcheur aux larges baies vitrées, ces deux chambres offrent une vue directe sur la mer depuis le lit.

Soieries lumineuses, meubles anciens choisis sur place et objets caractéristiques de l'Inde mythique apportent une ambiance apaisante. Les salles de bain luxueuses débordent de détails et de couleurs chatoyantes.

Elles sont dotées de terrasses privatives, orientées plein sud.

La suite « *Demeure Anita Conti* » rend hommage à la première femme océanographe française surnommée « La dame de la mer » à travers une collection de ses photographies.
100 m2 d'habitation face aux flots marins, exposition plein sud.
Un jardin privatif de 90 m2, lové à l'abri des vents face à la baie, vient sublimer ce havre de paix.

La « Closerie de la Mine d'Or »

La Closerie de la Mine d'Or dispose d'une immense terrasse privée faisant face au site classé de la Mine d'Or à Pénestin et ses falaises dorées qui s'illuminent au couchant…

Les amateurs de grands espaces sont séduits par les 125 mètres carrés d'habitation, la large terrasse avec jacuzzi pour se prélasser face à l'océan à perte de vue ainsi que par le jardin privé avec fontaine et collection de plantes.

La longère des Peintres

Au-dessus du restaurant figurent 4 junior suites dans des décors inspirés pour chacune d'une œuvre originale (huile sur toile) de Peintres Officiels de la Marine dont elles portent le nom : Ruais, Le Bras, Ambille et Jouenne. Tissus tendus, salles de bain très cosy et confort en wengué, marbre et ardoise apportent du cachet à ces junior suites dotées de balcons ou terrasses « au-dessus des flots », avec sol en teck et balustrades blanches.

Actualité 2022

Quatre suites panoramiques d'exception naîtront au printemps dans le Manoir Renaissance :
Coiffes, Rivages, Voyages et Belle de Vilaine, selon le thème de leur décor.

Au Restaurant gastronomique : l'appel du large

« **Encore plus près de la mer** », c'est la ligne directrice que Bertrand Jaquet, propriétaire du Domaine de Rochevilaine a donné à l'architecte d'intérieur Chantal Peyrat pour la récente transformation des salles à manger de ce Relais & Châteaux. Difficile, en effet, de trouver restaurant plus en phase avec l'océan…

Derrière les grandes baies vitrées, on quitte la terre ferme pour prendre le large, comme sur le pont d'un navire.

L'océan accompagne naturellement les 3 salles en enfilade qui alignent 50 mètres de vitrages panoramiques sur la pointe des rochers.

Chantal Peyrat a fait entrer la lumière par un jeu de miroirs près des ouvertures, pour que les convives se sentent encore plus près de l'eau.

Une belle harmonie de couleurs et une lumière douce envahissent les salles.

Le parquet bicentenaire de la salle à manger a été magnifié, il fait partie des identités fortes du décor, de même que les niches de la salle à manger qui abritent les pièces remarquables de la charpente de l'église de Bourg-Pol du début du XVIème siècle.

La maîtresse de maison n'est autre que Cécile Nouail-Jaquet, l'épouse du chef, et gérante de l'établissement.
Au restaurant, la direction du service est assurée par Olivier Guerrier.
Son équipage est notamment composé d'Hervé Guinoiseau et de Jean-Marc Boitaud, sommeliers, qui veillent sur les 650 références (25.000 bouteilles) de la cave aménagée dans un ancien corps de garde.

Maxime Nouail, chef des cuisines

« Ce qui nous motive tous, c'est de valoriser le terroir sur lequel nous évoluons, tout en offrant du plaisir aux personnes que nous recevons ».
Le chef du Domaine de Rochevilaine et son équipe perpétuent une cuisine sincère et sans détours, réalisée autour des meilleurs produits phares de la région, tant de la mer que de la terre.
« Le respect des clients commence par la qualité certifiée des matières premières à transformer », c'est la conviction de Maxime Nouail, breton de Plumelec (45 mn du Domaine).
Les beaux produits du terroir, Maxime les déniche dans les environs, auprès des personnes qui partagent ses valeurs d'authenticité, des gens « du cru » dont la passion s'est transmise de génération en génération : Philippe Le Gal (ostréiculteur), David Etrillard (poulets de plein air), Pierre-Yves Le Floc'h (agneaux et cochons), Mathieu Anezo (pigeons), famille Roussel à Rieux (œufs et légumes)...

Avec sa brigade, ce Maître Cuisinier de France prend plaisir à valoriser leur travail avec respect et créativité.
« Ici nous sommes face à la mer. Elle est notre vivier, notre fournisseur privilégié. On s'amuse avec tous les coquillages, poissons, étrilles, algues... sans oublier les tourteaux, homards et bar pêchés par un professionnel du secteur. Nous travaillons également la vieille, la sardine, le maquereau.... 75% de nos produits sont issus de la mer. Nous essayons aussi de remettre au goût du jour des poissons et crustacés oubliés.
On intervient avec beaucoup de sincérité envers la personne qui a capturé le poisson, ou fait pousser les légumes. Nous faisons toujours en sorte de ne pas dénaturer le produit ».

Après l'école hôtelière, Maxime est entré au Domaine de Rochevilaine.
Son maître est Patrice Caillault, auprès duquel il a évolué en passant par tous les postes de la cuisine.
Afin de parfaire sa formation, Maxime a côtoyé d'autres Chefs dans des maisons de qualité : chef de partie au Château de la Treyne à Lacave (Lot) et durant un an et demi au restaurant Coutanceau (2 étoiles Michelin) à La Rochelle également en qualité de chef de partie.
En mai 2014, il devient le Chef de Cuisine du Domaine de Rochevilaine.

Le produit phare de Rochevilaine, c'est le homard breton que Maxime met en scène dans le cadre d'un menu en 4 services, véritable festival de saveurs, de textures et de parfums.

En provenance des criées du Croisic ou de Roscoff, ce sont de très gros homards, entre 1,3 et 1,5 kg pour deux, qui sont privilégiés (et non des homards portion). Cela va dans le sens du soin que ce Relais & Châteaux prend à protéger la faune et l'espèce car cela leur a laissé le temps de la reproduction et divise par deux le nombre des sacrifiés !
Enfin pour aller au bout de sa démarche locavore, le Domaine de Rochevilaine propose un plateau de fromages avec une vingtaine de références, toutes produites dans un rayon de 30 km maximum.

Autre must au Domaine de Rochevilaine : le menu confiance avec une grande dégustation de 7 plats qui changent chaque jour selon l'arrivage et l'instinct du chef, avec les vins en harmonie pour celles et ceux qui le souhaitent.
Outre le service au Restaurant gastronomique, il est possible de prendre des repas plus simples à déguster en terrasse à la belle saison ou dans les appartements ainsi que des collations.
Et depuis peu, une nouvelle adresse gourmande complète l'offre de restauration du Domaine.

Le Bar à Coquillages

Ouvert en juillet 2020, ce bar gourmand se veut le point de rencontre de la clientèle en recherche de produits marins et locaux de qualité.

On y déguste huîtres, palourdes, bulots, bigorneaux, moules, couteaux de pêche locale, ainsi que des soupes de poissons et bisques réalisées par le chef.
Et chaque jour une suggestion de découverte d'un plat en hommage au terroir breton.

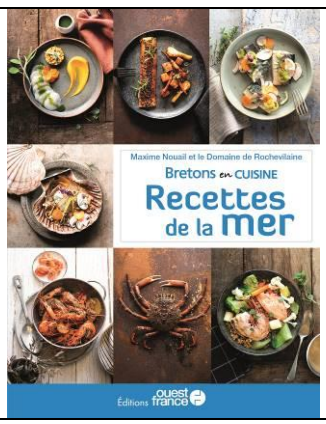
Ouvert également à la clientèle de passage, le Bar à Coquillages dispose d'une boutique avec des produits locaux « coup de cœur de Maxime Nouail » … terrines, confitures, miel, œufs frais bio du jour, cidre, jus de pommes et gourmandises diverses…
Animé par Corentin, cet espace gourmand qui peut accueillir une vingtaine de personnes (entre le comptoir et les tables) est ouvert du mercredi au dimanche, de 11h à 19h.

RECETTES DE LA MER – Editions Ouest-France
Le livre de Maxime Nouail, chef cuisinier pêcheur

65 recettes originales autour des poissons, crustacés et coquillages.

A chaque retour de pêche, quand Maxime Nouail présentait les poissons qu'il avait pu rapporter, la même question revenait : « Comment les préparer, chef ? »

D'où son envie de réaliser un ouvrage avec une dizaine de variétés de poissons de la Côte Atlantique, ainsi que quelques coquillages : des recettes faciles à réaliser, originales, afin d'honorer poissons et crustacés.



« Les déjeuners du matin » : création originale du Domaine de Rochevilaine

Le petit-déjeuner est le roi des repas et le premier plaisir de la journée, c'est pourquoi Le Domaine de Rochevilaine accorde un soin tout particulier à ce moment avec une ode au terroir breton et des propositions originales.

Les déjeuners du matin, ce sont des menus gourmands et équilibrés, composés de produits artisanaux mis en scène par les équipes.

4 menus au choix

Saveurs retrouvées

Brioche Gochtial, crêpes au salidou, pot de crème au lait ribot et œufs bio, pomme « bonne femme » cannelle et miel, fromage blanc en faisselle, fruitpotine de Merlin.....

"Accords marins "l'Armor"

Saumon mariné au sel de la presqu'île et ses œufs**,** 3 huîtres creuses de Pénerf**, c**hair de tourteaux sur un taboulé de chou-fleur, crème « retour des îles » aux algues marines.....

Terroir breton "l'Argoat"

Gâteau breton fourré à la confiture, crème d'antan à l'avoine, jambon blanc braisé à l'os, tranché au couteau, œuf bio cuit mollet en gelée d'herbes folles, fruitpotine des lutins

Classique Rochevilaine

Corbeille du boulanger, gâteau breton maison, compotée de pommes, croissants, pain de campagne et flûte de pain blanc

Les déjeuners du matin sont servis dans les chambres/suites de 7h 30 à 11h30 ou bien au restaurant rotonde, face à la mer, de 7h 30 à 10h. Tarif : 25 €

Le Spa Aqua Phénicia®
L'énergie marine de l'estuaire en hommage aux Phéniciens
venus poursuivre le soleil sur la route de l'or et de l'étain en Bretagne

Le Domaine de Rochevilaine n'est pas seulement un hôtel mais un lieu unique pétri d'une histoire très particulière notamment liée aux Phéniciens qui avaient choisi la pointe de Pen Lan comme havre dans leur navigation atlantique vers les îles Scilly, riches d'étain.

Dès 1998, Bertrand Jaquet, propriétaire du Domaine de Rochevilaine, imaginait le premier spa marin de France qu'il baptisait Aqua Phénicia® en souvenir de ces grands navigateurs.

Totalement intégré au Domaine ce spa, dirigé par Rachel Poulain, perpétue dans un luxueux espace de 1.300 m2 le principe séculaire de la balnéation antique.

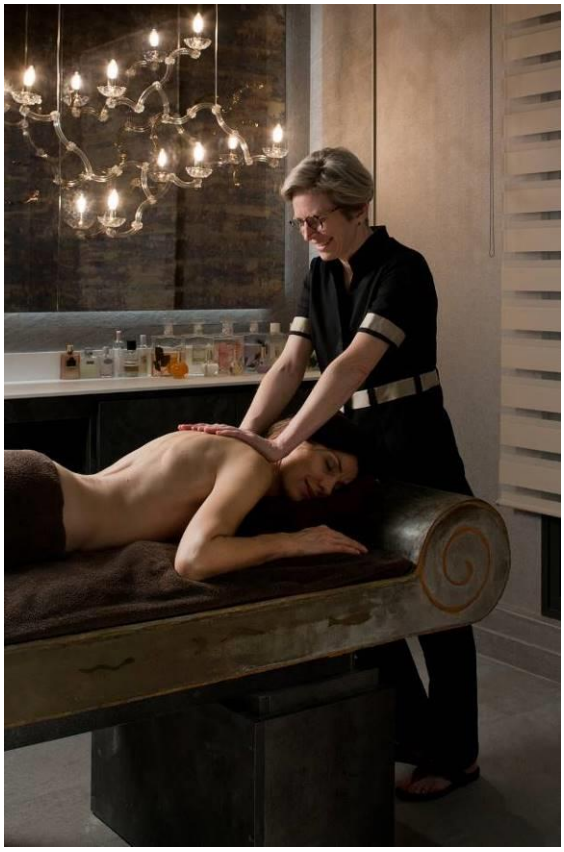
Un important chantier de rénovation a été entrepris au printemps 2020 autour de la piscine, les salles de soins et de repos avec comme idée directrice pour l'architecte d'intérieur Chantal Peyrat d'illustrer l'histoire de ces grands voyageurs.

L'espace aquatique a été complètement retravaillé autour de la grande piscine (chauffée à 30°C) avec son toit ouvrant : la lumière est omniprésente et la vue sur l'océan toujours aussi magique.
Un nouveau sauna a été installé de même qu'un espace dédié aux douches très contemporain.

Nouveau cadre pour le Soin Phénicien®

Le premier soin imaginé au Domaine de Rochevilaine a été la Table Phénicienne, pour rappeler comment les phéniciennes pratiquaient les massages sur pierres, chauffées au soleil et « tapissées » d'herbes aromatiques et d'huiles essentielles. Il a été créé par René Noël, herboriste passionné, qui a étudié l'art de vivre de ce peuple.

Le Soin phénicien® est un massage global doux, drainant et apaisant réalisé sur un lit imposant en pierre reconstituée, chauffé par un circuit d'eau interne.



On s'allonge sur un matelas d'alfa (graminée du Maghreb) doucement réchauffé par la table. Le massage à l'huile de laurier, lavande, romarin et pépin de raisin dure 40 mn (20 mn de chaque côté pour un massage de tout le corps : nuque, colonne vertébrale, articulations, crâne et extrémités).

On poursuit par une friction d'eau de fleur, choisie selon son signe zodiacal et la séance est conclue par une infusion : vigne rouge (pour faciliter la circulation), ortie piquante (drainage), romarin (digestion), menthe poivrée (stimulante), citronnelle (relaxante), reine des prés (pour soulager les rhumatismes).

Les deux salles consacrées à ce soin signature ont été entièrement repensées dans un esprit très épuré et élégant.

Nouvelle salle de repos et espaces d'attente

Une nouvelle salle de repos est accessible directement depuis la piscine, avec la réplique de tables phéniciennes et un cadre très propice au lâcher prise.
Dans la nouvelle salle d'attente, un papier peint affiche une jungle foisonnante aux motifs exotiques, comme une invitation au voyage et à la fantaisie.

Le spa Aqua Phénicia®, ce sont aussi des « Spa suites » ou il est possible de recevoir dans un lieu privatif une série de soins sans avoir à ressortir. Ces suites comportent également le vestiaire, les sanitaires et l'espace de relaxation… le tout face à la mer. Ainsi que des soins signature comme ici l'Envol.

Ouvert 7 jours sur 7, le Spa Aqua Phénicia® propose des soins d'hydrothérapie, bains hydromassants, enveloppements de boue, douches à jets, kinésithérapie, massages de relaxation … ainsi qu'un espace de beauté Maria Galland.

Des soins exclusifs pour ce spa marin

Grand voyageur, Bertrand Jaquet a glané autour du monde des méthodes originales pour se faire du bien et les a intégrées à son centre.

« **Le Soin Nopal**® » est soin énergisant à base de pulpe de cactus Nopal, considérée comme une plante miracle au Mexique.
« **Le Soin Nomade**®», inspiré des grandes traditions mauresques utilise les bienfaits de l'huile d'argent.

« **Aqua Rêve** » est quant à lui un soin relaxant reproduisant le mouvement des vagues et sollicitant les 5 sens.

« **L'Envol** » : soin sensoriel, réalisé sur un matelas d'eau, pratiqué avec des foulards de soie pour soulever puis balancer toutes les régions du corps et ainsi libérer les tensions musculaires.

D'hier à aujourd'hui

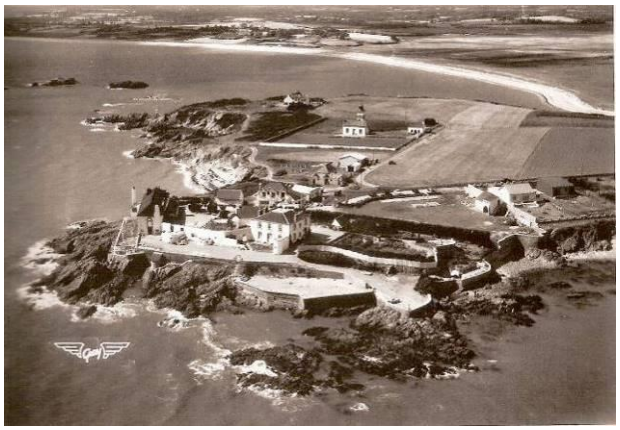
Il y a une cinquantaine d'années, cette pointe de Pen Lan était quasi vierge !

Emplacement « clé » de l'antique route de l'étain, Rochevilaine est un lieu où les phéniciens seraient venus acheter et transporter l'étain nécessaire aux fonderies de cuivre réalisant la production de bronze.
Tout laisse à penser qu'ils en furent les premiers hôtes au 2ème millénaire avant notre ère !

Beaucoup plus tard, au XIIIème siècle, Jean 1er Duc de Bretagne fonde à Pen Lan l'abbaye de Prières. Elle fut offerte aux moines cisterciens afin qu'ils prient nuit et jour pour leur fondateur et… l'âme des marins qui feraient naufrage sur cette côte périlleuse. Rochevilaine garde de cette époque un poste de guet faisant partie de la propriété abbatiale ; celui-ci est accolé à une tourelle circulaire servant autrefois au stockage des poudres (aujourd'hui du vin !).

Le Domaine est témoin, en 1759, de la fameuse Bataille des Cardinaux où la flotte française subit un lourd revers. Au XIXème siècle, Pen Lan devient la capitale des marais salants de de l' « or blanc ».

Durant la Deuxième Guerre Mondiale, il sert de théâtre au Mur de l'Atlantique avec ses plates formes pour canons et abris souterrains.



En 1952, Henri Dresch, ingénieur et industriel, acquiert l'endroit et commence à « retaper »une ancienne villa balnéaire pour y ouvrir en 1956 une auberge.
Deux manoirs de l'arrière-pays ont été transportés pierre à pierre ; l'un du XVème, l'autre du XVIème…
Puis vint un porche monumental du XIIIème siècle.

Ainsi, pas à pas, prit forme une hôtellerie insolite dans un ensemble architectural surprenant.

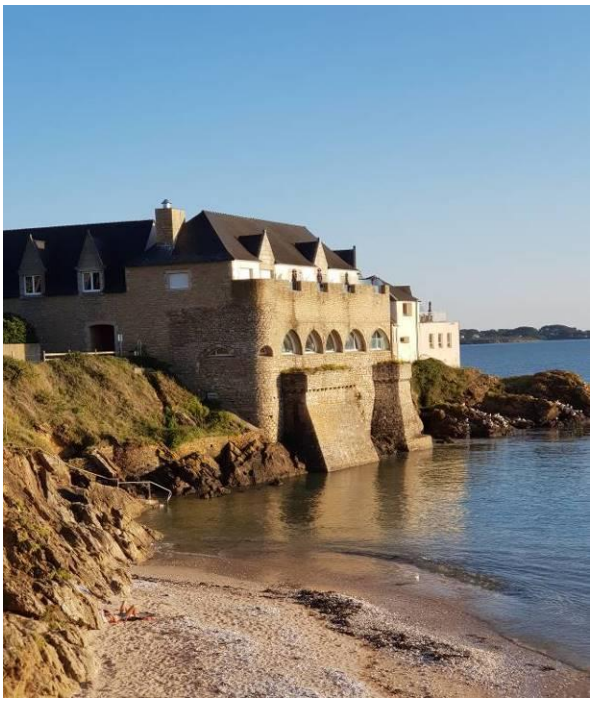
C'est ensuite Jean-Pierre Liégeois, médecin, sensible aux forces de l'endroit qui se lance avec bonheur dans la construction d'un véritable château tout de granit - baptisé Aqua Phénicia.

En 1997, après avoir acquis une solide réputation d'hôtelier restaurateur et développé un très important groupement hôtelier en France et en Europe, **Bertrand Jaquet**, arrive à la barre du navire Rochevilaine.
En découvrant Pen Lan, son coup de cœur s'est transformé en coup de foudre.
Sage, innovant, homme d'action et de passion, Bertrand Jaquet se place dans la lignée d'Henri Dresch le fondateur. Son objectif est d'apporter bonheur et sérénité aux hôtes et ses choix sont toujours guidés par le souci de postérité.

L'hôtellerie est pour lui une vocation et il est heureux que sa fille Cécile et son gendre Maxime assurent la relève.

Que faire au Domaine de Rochevilaine et aux alentours ?

Au Domaine de Rochevilaine, il est de bon ton de se laisser vivre, d'oublier la voiture, paresser dans sa chambre, s'attarder au restaurant ou au salon, plonger dans une des piscines, se livrer aux mains expertes des masseuses. Profiter de l'espace aquatique avec sa piscine chauffée à 30° avec toit ouvrant ou bien de la piscine extérieure, ouverte de juin à septembre.



S'abandonner à la contemplation de l'océan dans ce lieu hors du temps est déjà une occupation à temps plein.

L'emplacement et les couchers de soleils font partie de la magie du lieu.
Pour les amateurs de bains en mer, la plage des Amoureux est au pied de l'hôtel, offrant un superbe panorama sur l'estuaire de la Vilaine, spot intime et préservé aux allures de paradis sauvage.
Quand la mer se retire, les rochers se découvrent et offrent une véritable chasse aux trésors pour les amateurs de pêche à pied.
Au gré de ses humeurs et selon les saisons, on pourra s'offrir une magnifique balade à pied ou à vélo le long du sentier côtier, aller voir le phare, déambuler dans Billiers, ancien village de pêcheurs entre océan et marais.

On pourra aussi se laisser tenter par quelques excursions dans le golfe du Morbihan et ses soixante îles ou bien aller à Vannes, charmante ville à l'ambiance médiévale.

Pour les amateurs de golfs, plusieurs parcours sont situés dans un rayon de moins de 50 km : Baden, la Bretesche ou le Rhuys Kerver notamment.

Informations pratiques

RELAIS & CHATEAUX	**Le Domaine de Rochevilaine** Pointe de Pen Lan 56190 Billiers en mer Tél. : 02 97 41 61 61 **www.domainerochevilaine.com**	Contact Presse : Maryse Masse Tél. : 06 22 468 468 maryse@marysemasse.com

Modalités d'accès :
- par la route : 4 h 20 depuis Paris (A 11, puis N 165 vers Vannes, sortie Muzillac).
- train : 2h30 en TGV depuis la Gare Montparnasse puis 20 mn en voiture
- avion : Billiers est à 1 h de l'aéroport international de Nantes et 25 minutes de l'aérodrome de Vannes

Tarifs Flexibles 2022 TTC (TVA 10%)	Tarifs	Avantage	Découverte
	Du 16/04 au 18/09/22 inclus	07/03 au 15/04/22 inclus et du 19/09 au 01/11/22 inclus	03/02 au 06/03/22 inclus et du 2/11 au 27/12/22 inclus
Chambres classiques vue littoral et phare	380	328	235
Chambre classiques vue directe sur la mer	420	349	279
Chambres classiques panoramiques ou balcons face mer	590	494	345
Chambre « baldaquins » panoramique vue directe mer	590	494	345
Chambre de l'Amiral, vue exceptionnelle à 270°	600	506	367
Logis des Peintres de la Marine, balcon sur l'Océan	600	506	367
Comptoir des Indes « sur les rochers », terrasse mer	600	506	367
Duplex et Appartement classiques, terrasse Mer	620	520	386
Manoir Renaissance « à thème », terrasse jardin sur la mer	630	540	404
Duplex terrasse Mer « Voiles » vue exceptionnelle	720	610	500
Manoir privé Loft des Artistes, vue panoramique Mer, terrasse	770	665	588
Manoir privé des Cardinaux, XV^{ème} siècle, terrasses Mer	790	688	610
Manoir de la Mine d'Or sur la mer, jardin en closerie	830	735	618
La Demeure Anita Conti, jardin privé face Mer	830	735	618

L'hôtel, le restaurant et le « Spa marin » sont ouverts tous les jours de l'année.
Tarifs des déjeuners du matin : 25 €/personne.

Menus du restaurant gastronomique

Menu « Retour du marché » Entrée/plat/dessert Servi au déjeuner sauf dimanche et jours fériés	44 euros
Menu de saison	83 euros
Menu Homard en quatre services Pour au moins 2 personnes	116 euros/personne
Menu Confiance, pour l'ensemble des convives d'une même table Grande dégustation avec 7 plats Vins en harmonie : 3 verres (27 €) ou 7 verres (50 €)	116 euros/personne

Le Bar à coquillages est, quant à lui, ouvert du mercredi au dimanche, de 11h à 19h.

Pour connaître les tarifs des soins et forfaits du spa Aqua Phénicia :
https://domainerochevilaine.com/download/110100