

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Les entrées de la mer

<i>Carpaccio de lotte fumée, coquillages des côtes bretonnes, émulsion iodée</i>	32 €
<i>Ormeaux sauvages, déclinaison de céleri, jus de veau à la noisette</i>	32 €
<i>Huîtres 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 €

Les poissons sauvages et crustacés de proximité

<i>Filet de lieu jaune de petits bateaux, encornets, navets nouveaux, vinaigrette à l'encre de seiche</i>	34 €
<i>Langoustines crues et cuites, asperges vertes et lard gras, jus de carapaces</i>	32 €
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)</i>	85 €* par personne
<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour 2)</i>	42 € par personne

Terroir local

<i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i>	39 € par personne
<i>Filet de pigeon de Matthieu Anezo, fine saucisse et jus de carcasse</i>	37 €

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

Les inspirations du pâtissier

<i>Soufflé à la bergamote, agrumes en déclinaison, sorbet pamplemousse</i>	19 €
<i>Croquant chocolat Guanaja, crémeux et sorbet à la bière Telenn du</i>	19 €
<i>Ravioles citron vert, brunoise d'agrumes infusée au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard</i>	19 €
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	19 € par personne
<i>Assortiment des sorbets et glaces du moment</i>	16 €

* Tout astérisque entraîne un supplément au forfait demi-pension et forfait « Romance » TVA 10% incluse et service compris.
La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible
Viandes d'origine française locale

Le Menu de Saison 83 €

Carpaccio de lotte fumée, coquillages des côtes bretonnes, émulsion iodée
Ou
Ormeaux sauvages, déclinaison de céleri, jus de veau à la noisette
Ou
Les neuf huîtres creuses n°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal

Filet de lieu jaune, encornets, navets nouveaux, vinaigrette à l'encre de seiche
Ou
Langoustines crues et cuites, asperges vertes et lard gras, jus de carapaces
Ou
Filet de pigeon de Matthieu Anezo, fine saucisse et jus de carcasse

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

Croquant chocolat Guanaja, crèmeux et sorbet à la bière Telenn du
Ou
Ravioles citron vert, brunoise d'agrumes infusée au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard
Ou
Soufflé à la bergamote, agrumes en déclinaison, sorbet pamplemousse

Le Retour de Marché 44 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages

Le Menu Confiance ☆

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

*« La grande dégustation », 7 plats à 116 €
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) 116 € par personne
Nous vous recommandons un très gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)*

Bisque de homard crémeuse

Epaulés de homard, vinaigrette corsée, légumes crus et cuits

Pinces de homard servies chaudes, crémeux de navets au blé noir

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

Ravioles citron vert, brunoise d'agrumes au Kari Gosse, croustillant à l'huile de homard