

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Maxime Nouail Maître Cuisinier de France

Les entrées de la mer

<i>Ormeau sauvage rôti, noix, cucurbitacées, jus de persil</i>	32€
<i>Noix de coquilles Saint-Jacques marinées à la bergamote, caviar de la maison Petrossian</i>	31€
<i>Coquillages et crustacés de nos côtes en marinière</i>	32€
<i>Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>	27€
<i>Huîtres plates affinées à Port Groux par Philippe Le Gal (6 pièces)</i>	31€

Les poissons sauvages et crustacés de proximité

<i>Filet de bar de ligne rôti, céleri, champignons sauvages et jus de crevettes</i>	34€
<i>Langoustines crues, cuites et en raviole, servies dans leur bisque</i>	32€
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées de la baie de Quiberon, salsifis et condiments chorizo</i>	31€
<i>Homard de nos côtes laqué à la gelée d'Espelette, petits légumes *</i>	85€
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *</i>	85€

Les pièces entières

<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)</i>	<i>par personne</i>	42€
<i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i>	<i>par personne</i>	39€

<i>Plateau de fromages du Morbihan choisis auprès de nos producteurs</i>	18€
--	-----

Les inspirations du pâtissier

<i>Soufflé chaud aux éclats de caramel, glace caramel au beurre salé</i>	19€	
<i>Tarte au citron et meringues, déclinaison d'agrumes, sorbet pamplemousse orange</i>	19€	
<i>Mousse de châtaignes, poires caramélisées, enrobé de chocolat, sorbet poire</i>	19€	
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	<i>par personne</i>	19€
<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 86 €

Ormeau sauvage rôti, noix, cucurbitacées, jus de persil

Ou

Coquillages et crustacés de nos côtes en marinière

Ou

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

Filet de bar de ligne rôti, céleri, champignons sauvages et jus de crevettes

Ou

Langoustines crues, cuites, en raviole, servies dans leur bisque

Ou

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, salsifis et condiments chorizo

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

Soufflé chaud aux éclats de caramel, glace caramel au beurre salé

Ou

Tarte au citron et meringues, déclinaison d'agrumes et sorbet pamplemousse-orange

Ou

Mousse de châtaignes, poires caramélisées, enrobé de chocolat, sorbet poire

Le Retour de Marché 46 €

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 120 €

*Vins en harmonie : 3 dégustations à 27 € ou 7 dégustations à 50 €
(dont TVA 20%)*

Le Menu Homard en quatre services ☆

(Pour au moins 2 personnes) 120 € 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 céleri

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

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