

# *La cuisine du Domaine de Rochevilaine*

*Maxime Nouail Maître Cuisinier de France*

## *Les entrées terre et mer*

<i>Bœuf de la Ferme de l'étang en tartare, oursin et coquillages de nos côtes</i>	32€
<i>Araignée de mer finement décortiquée, gelée iodée, cresson et légumes en pickles</i>	31€
<i>Ormeaux sauvages rôtis au beurre moussoux, céleri et jus corsé au sésame</i>	35€
<i>Homard bleu en carpaccio, jus de carapaces à l'huile de colza et herbes fraîches*</i>	43€
<i>Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénérf 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>Langoustines crues et cuites, bouillon de carapaces parfumé au Kari-Gosse</i>	33€
<i>Lieu jaune de ligne et encornet, agrumes et déclinaison de betteraves</i>	32€
<i>Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe noire, velouté de légumes racines</i>	31€
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle) *</i>	85€
<i>Poisson sauvage retour de pêche du jour (pour 2)</i>	par personne 43 €

## *Les viandes de notre terroir*

<i>Pigeonneau de Matthieu Anezo rôti, chou farci de cuisse et abats, jus réduit</i>	39€
<i>Pièce de viande d'élevage local, selon le marché (pour 2)</i>	par personne 41€

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

## *Les inspirations du pâtissier*

<i>Soufflé chaud au cacao, ganache chocolat, crèmeux et crème glacée à la fève de tonka</i>	19€
<i>Véritable sablé breton, crème de citron, gelée limoncello, sorbet gingembre</i>	19€
<i>Vacherin glacé à la sangria, chantilly combava</i>	19€
<i>Paris Billiers « célébration » au sarrasin, crème glacée au blé noir (pour 2)</i>	par personne 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 €*

*Bœuf de la Ferme de l'étang en tartare, oursin et coquillages de nos côtes*  
Ou  
*Araignée de mer finement décortiquée, gelée iodée, cresson et légumes en pickles*  
Ou  
*Les neuf huîtres creuses n°2 de la ria de Pénérf élevées par Philippe Le Gal*

\*\*\*\*\*

*Lieu jaune de ligne et encornet, agrumes et déclinaison de betteraves*  
Ou  
*Langoustines crues et cuites, bouillon de carapaces parfumé au Kari-Gosse*  
Ou  
*Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe noire, velouté de légumes racines*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Soufflé chaud au cacao, ganache chocolat, crèmeux et crème glacée à la fève de tonka*  
Ou  
*Vacherin glacé à la sangria, chantilly combava*  
Ou  
*Véritable sablé breton, crème de citron, gelée de limoncello, sorbet gingembre*

## *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*