

# La cuisine du Domaine de Rochevilaine

## Les entrées « terre et mer »

<i>Araignée de mer en chaud froid, bisque et chair au naturel</i>	30 €
<i>Carpaccio de langoustines, coquillages et fenouil, sorbet bergamote</i>	32 €
<i>Tartare de bœuf aux huitres de Pénerf, sorbet iodé</i>	31 €
<i>Foie gras de canard des landes de Lanvaux cuit en lobe, pommes et cidre en déclinaison</i>	30 €

## Les huitres bretonnes

<i>Huitres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>	27 €
<i>La trilogie d'huitres : sauce ponzu, écume d'eau de mer, et œuf toqué aux algues</i>	20 €
<i>Huitres plates de Bélon, triple zéro, Ostréa Eludis (6 pièces)</i>	29 €
<i>Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénerf</i>	35 €

## Le homard en festival

<i>Homard de nos côtes émincé à cru, légumes croquants et sorbet homard rôti (entrée)</i>	40 €*
<i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette tradition)</i>	78 €*
<i>Homard bleu laqué à la gelée d'Espelette, petits légumes</i>	78 €*

## Les poissons sauvages de proximité

<i>Sole cuite meunière, légumes racines, escargots et grenouilles en persillade</i>	37 €
<i>Filets de vive rôtis, mousseline de navets, jeunes légumes et truffes</i>	35 €
<i>Filet de turbot poché aux algues, endives aux agrumes, émulsion de coquillages</i>	37 €
<i>Saint-Jacques rôties, déclinaison de choux, boudin noir et écume de bonite</i>	36 €

## Les légumes dans l'assiette

<i>Tartelette de blé noir, légumes de saison simplement cuisinés à la fleur de sel</i>	20 €
<i>Velouté de topinambours et noisette servi chaud, œuf cuit à 63°</i>	20 €

*La carte avec liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances est disponible  
Viandes d'origine française*

## Maxime Nouail, Maître Cuisinier de France

### Les plats de toujours

Composition marine : huîtres plates et creuses, tourteau, langoustines et homard	78 €* 42 €
Langoustines du Guilvinec cuites en eau de mer et à déguster « avec les doigts »	42 €
Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)	par personne 42 €
Carré d'agneau en persillade et découpé en salle, petits légumes (pour deux)	par personne 39 €

### La campagne bretonne

Filet et fricandeau de veau, compotée d'oignons de Roscoff et légumes racines	38 €
Râble de lapereau en croûte de sarrasin, céleri et betteraves cuits au sel, jus de langoustines	37 €
Ris de veau braisé, embeurré de choux au lard et petits légumes	39 €
Pigeon de Mesquer rôti sur son coffre, cuisses confites, bouillon épice	37 €

### Les fromages

Le plateau de fromages de France choisis par nos soins	15 €
Cubes de Roquefort en chocolat blanc, poires tapées	15 €

### Les inspirations du pâtissier

Ganache dulcèy sur un biscuit noisette, crémeux et glace blé noir	19 €
Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet à l'orange	19 €
Omelette norvégienne aux fruits exotiques flambée au vieux rhum	19 €

### Les desserts bretons interprétés

Pommes confites au cidre, sablé amande, mousse caramel au beurre salé, sorbet granny smith	19 €
Paris Brest « célébration », crème glacée praliné (pour deux)	par personne 19 €
Ravioles aux fruits exotiques, jus de Kari Gosse et fine de Bretagne	19 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Informations sur les allergènes sur demande.

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

# *Le Menu Confiance*

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

*« La grande dégustation » 107 €*

*Vins en harmonie avec chaque plat, supplément 30 € (dont TVA 20%)*

# *Le Menu Homard*

*en quatre services*

*(Pour au moins 2 personnes)*

*107 € par personne*

*En fonction des arrivages, nous vous recommandons  
un très gros homard à partager (environ 1.3 kg pour deux)*

*Salpicon de homard en vinaigrette de miel*

☆☆☆☆

*Bisque de homard crémeuse*

☆☆☆☆

*Pinces de homard servies chaudes, déclinaison de choux*

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

*Ravioles aux fruits exotiques*

*Jus de Kari Gosse et fine de Bretagne*

# *Le Menu de Saison*

77€

*Foie gras de canard des Landes de Lanvaux cuit en lobe, pommes et cidre en déclinaison*

*Ou*

*Carpaccio de langoustines, coquillages et fenouil, sorbet bergamote*

*Ou*

*Les neuf huîtres de la ria de Pénérff affinées par Philippe le Gal*

\*\*\*\*

*Saint-Jacques rôties, déclinaison de choux, boudin noir et écume de bonite*

*Ou*

*Filets de vive rôtis, mousseline de navets, jeunes légumes et truffes*

*Ou*

*Filet et fricandeau de veau, compotée d'oignons de Roscoff et légumes racines*

\*\*\*\*

*Le plateau de fromages affinés par nos soins*

\*\*\*\*

*Omelette norvégienne aux fruits exotiques flambée au vieux rhum*

*Ou*

*Pommes confites au cidre, sablé amande, mousse caramel au beurre salé, sorbet granny smith*

*Ou*

*Ganache dulcèy sur un biscuit noisette, crémeux et glace blé noir*

# *Le Retour de Marché*

42 €

*Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés*

*Entrée - Plat - Dessert*

*Proposés verbalement en fonction des arrivages*