

# La cuisine du Domaine de Rochevilaine

## Les entrées « terre et mer »

<i>Sardines marinées à l'huile d'olive, déclinaison de tomates et courgettes</i>	32 €
<i>Araignée de mer chaude et froide, bisque crémeuse et chair décortiquée</i>	32 €
<i>La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis</i>	32 €
<i>Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, déclinaison de fraises, sorbet godinette</i>	32 €

## Les huitres bretonnes

<i>Huitres 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 €
<i>Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénerf</i>	37 €

## Le homard en festival

<i>Homard et anguille rôtis, légumes de saison (entrée)</i>	42 €*
<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>Cabillaud rôti au beurre demi-sel, artichauts bretons en barigoule</i>	34 €
<i>Filet de barbue, petits légumes, bouillon de crevettes légèrement épicé au Kari gosse</i>	34 €
<i>Saint-Pierre, tartare d'algues de nos côtes au sésame et coquillages</i>	37 €
<i>Ormeaux sautés au beurre mousseux, céleri et condiments aux noisettes</i>	37 €

## Les légumes dans l'assiette

<i>Assiette de légumes cuisinés simplement à la fleur de sel</i>	20 €
<i>Velouté de petits pois servi froid, œuf de la ferme du Goulet cuit parfait</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 €* par personne
Langoustines du Guilvinec cuites en eau de mer et à déguster « avec les doigts »	42 €
Couteaux de nos baies bretonnes cuisinés en persillade	26 €
Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)	42 €
Volaille de la ferme du Rahun rôtie, servie en deux services (pour deux)	39 €

### La campagne bretonne

Filet de bœuf cuit au sautoir, accompagné de pomme de terre farcie et bonnet	38 €
Tout est bon dans l'agneau (la ferme de Gaec des 2 villages à Muzillac)	37 €
Ris de veau braisé, déclinaison de betterave et citron confit	39 €
Pigeon de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, raviole d'abats, petits pois à la française	37 €

### Les fromages

Le plateau de fromages de nos régions choisis par nos soins	17 €
Fromage blanc de la ferme de Kerbizien préparé comme un nougat	15 €

### Les inspirations du pâtissier

Fraises de Plougastel en coque meringuée, crème fermière de Kerbizien en chantilly	19 €
Cheese cake, rhubarbe en différentes façons	19 €
Ravioles citron, infusion de framboises et Kari Gosse, sorbet framboise	19 €

### Les desserts bretons interprétés

Traditionnelles crêpes flambées au Grand-Marnier	19 €
Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)	19 € par personne
Tarte chocolat, crème brûlée caramel au beurre salé, sorbet cacao	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 » 110 €*

*Vins en harmonie avec chaque plat, supplément 35 € (dont TVA 20%)*

# *Le Menu Homard* \*

*en quatre services*

*(Pour au moins 2 personnes)*

*110 € 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 et artichauts*

☆☆☆☆

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

☆☆☆☆

*Ravioles citron, infusion de framboises et Kari Gosse, sorbet framboise*

# *Le Menu de Saison*

79 €

*Sardines marinées à l'huile d'olive, déclinaison de tomates et courgettes*

*Ou*

*La langoustine en trois façons : carpaccio, rôtie et cromesquis*

*Ou*

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

\*\*\*\*\*

*Filet de barbue, petits légumes, bouillon de crevettes légèrement épicé au Kari Gosse*

*Ou*

*Cabillaud rôti au beurre demi-sel, artichauts breton en barigoule*

*Ou*

*Tout est bon dans l'agneau (la ferme de Gaec des 2 villages à Muzillac)*

\*\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos régions affinés par nos soins*

\*\*\*\*\*

*Fraises de Plougastel en coque meringuée, crème fermière de Kerbizien en chantilly*

*Ou*

*Cheese cake, rhubarbe en différentes façons*

*Ou*

*Tarte chocolat, crème brûlée caramel au beurre salé, sorbet cacao*

# *Le Retour de Marché*

44 €

*Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés*

*Entrée - Plat - Dessert*

*Proposés verbalement en fonction des arrivages*