



**Maxime Nouail, chef étoilé au Domaine de Rochevilaine :
une cuisine authentique et créative, ambassadrice de la
diversité du terroir breton**

Dans les cuisines de ce Relais & Châteaux, le chef Maxime Nouail perpétue une cuisine qui n'a jamais cédé aux modes, une cuisine sincère et sans détours, réalisée autour des meilleurs produits phares de la région, tant de la mer que de la terre.



Les origines et la passion du chef dans l'assiette

Le chef étoilé Maxime Nouail, breton d'origine, exprime son talent et son savoir-faire à travers une cuisine pleine de sensibilité. Il imagine des plats sincères et il sublime des produits bruts ambassadeurs de la diversité du terroir breton et des trésors marins.

Son tour de main et son amour du produit se retrouvent dans des créations subtiles et respectueuses des valeurs culinaires revendiquées par son beau-père et propriétaire des lieux : Bertrand Jaquet. Il valorise les produits locaux et emblématiques dans une cuisine à mi-chemin entre terre et mer. Plaisir et équilibre sont ses maîtres mots.

Maxime Nouail dénicher des beaux produits dans l'environnement qui l'entoure et auprès de personnes passionnées qui partagent ses valeurs d'authenticité.



Lieu jaune cuit à basse température, asperges et coquillages



Carpaccio de homard et son sorbet, déclinaison de tomates

Dans le respect des produits locaux

Au Domaine de Rochevilaine, les producteurs sont sélectionnés pour leurs proximités avec l'établissement et pour la qualité de leurs produits. Ils sont, pour la plupart, devenus fidèles à l'établissement.

La Bretagne c'est la mer mais pas seulement, c'est la raison pour laquelle Maxime Nouail propose une cuisine à mi-chemin entre terre et mer. Parmi les produits du terroir breton que le chef aime sublimer, on retrouve le cochon. En provenance d'une ferme de Muzillac, à quelques kilomètres seulement du Domaine, plusieurs pièces sont travaillées dans un plat intitulé « Tout est bon dans le cochon ». Les cuisses sont confites, le pied de porc est travaillé de manière croustillante et on déguste également, dans ce plat, de la poitrine séchée, du filet mignon et du boudin de porc.

Le chef pâtissier partage ces mêmes valeurs. Il met notamment à l'honneur le blé noir, emblème de la cuisine bretonne, et la Talendu, bière de blé noir de la maison Lancelot produite à 40 kilomètres.

Une cuisine délicate et iodée

Le vivier du chef se trouve au pied de son restaurant, dans l'Océan Atlantique et dans l'Estuaire de la Vilaine. Les huîtres proviennent de la Baie de Quiberon, le bar est pêché à l'Île de Dumet, en face de l'établissement, les pousse-pied viennent de Belle-Ile ou des Glénans, l'anguille vient directement de la Vilaine et le chef reçoit également des homards et crustacés. Une ressource exceptionnelle qui lui permet de travailler des produits de la mer d'une fraîcheur incomparable.

Cette cuisine iodée se retrouve dans le menu « Homard » en quatre services, dans le menu « Confiance » renouvelé quotidiennement au grès des arrivages et également dans de nombreux plats proposés à la carte.



Tout est bon dans le cochon



Macaron à la Talendu et glace au blé noir

À déguster face à l'Océan et à l'Estuaire de la Vilaine

Déjeuner ou diner au Domaine de Rochevilaine c'est faire une immersion dans l'océan le temps d'un repas. On y découvre le spectacle unique de la mer, de ses mouvements et de ses couleurs à travers les grandes baies vitrées de la salle du restaurant. Comme la passerelle d'un navire, les tables sont disposées de manière à offrir une vue panoramique à chacun des hôtes, le tout dans un décor contemporain et chaleureux. Cette atmosphère joue sans nul doute un rôle dans l'expérience gastronomique que le Domaine de Rochevilaine propose de vivre aux épicuriens.



Le domaine de Rochevilaine c'est aussi...

Une belle histoire familiale orchestrée par Bertrand Jaquet, sa fille, Cécile Nouail, qui veille sur la salle et son mari, Maxime Nouail, le chef cuisinier.

Un écrin de sérénité à 20 mn de Vannes, sur une presqu'île rocheuse de plus d'un hectare dont 300 mètres de façade maritime privée. Un ensemble architectural chargé d'histoire disposé au milieu de jardins.

37 chambres et suites réparties dans 20 bâtiments, dont 3 manoirs entièrement rénovés, avec vues magiques sur l'océan. Et un « Spa marin » avec des soins exclusifs.

Domaine de Rochevilaine
Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers
Tél. : 02 97 41 61 61
www.domainerochevilaine.com

Contacts Presse :
Maryse Masse et Thaïs Le Carreres
Maryse Masse Communication
Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468
E-mail : contact@marysemasse.com -
www.marysemasse.com

La cuisine du Domaine de Rochevilaine

Les entrées « terre et mer »

Araignée de mer en chaud froid, bisque et chair au naturel 32 €

Sardines marinées, poulpes rôtis et moules de l'île Dumet, déclinaison de tomates 30 €

Lieu jaune cuit à basse température, asperges vertes et coquillages 30 €

Foie gras de canard des landes de Lanvaux poêlé, légumes et sorbet moutarde à l'ancienne 32 €

Les huitres bretonnes

Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces) 27 €

La trilogie d'huîtres : sauce ponzu, écume d'eau de mer, et oeuf toqué aux algues 20 €

Huitres plates de Bélon, double zéro, Ostréa Edulis (6 pièces) 29 €

Grande assiette panachée 6 plates de Bélon et 6 creuses de Pénerf 35 €

Le homard en festival

*Homard de nos côtes émincé à cru, légumes croquants et sorbet homard rôti (entrée) 42 €**

*Homard et anguille rôtis, jardin printanier (entrée) 42 €**

*Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette tradition) 78 €**

*Homard bleu laqué à la gelée d'Espelette, petits légumes 78 €**

Les poissons sauvages de proximité

Merlu et langoustines rôtis, courgettes au basilic, sauce piquillos 35 €

Filet de maigre et sardine colorés au sautoir, aubergines et artichauts 34 €

Filet de turbot poché aux algues, moules de corde, émulsion Muscadet 37 €

Saint-Pierre juste saisi, grenouilles et escargots en persillade, pommes soufflées 37 €

Les légumes dans l'assiette

Asperges blanches, sauce hollandaise 20 €

Velouté de carottes et lait de coco servi chaud, oeuf cuit à 63° 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 €**

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 € Volaille rôtie et son jus, servis en deux services (pour deux) par personne 39 €

La campagne bretonne

Filet, queue et moelle de boeuf, mousseline de petits pois et légumes de saison 38 €

Tout est bon dans le cochon (filet, pied, jambon, lard et boudin...) 37 €

Ris de veau braisé, embeurré de choux au lard et petits légumes 39 €

Pigeon de Matthieu Anezo rôti sur son coffre, cuisses confites, bouillon à la sarriette 37 €

Les fromages

Le plateau de fromages de nos régions choisis par nos soins 17 €

Fromage blanc de la ferme de Kerbizien préparé en boîte, chutney de rhubarbe et légumes 15 €

Les inspirations du pâtissier

Macaron ganache chocolat blanc à la bière brune Telemn du, glace blé noir 19 €

Crêpes flambées au Grand Marnier, sorbet orange 19 €

Biscuit au chocolat, mousse Guanaja, sorbet cacao 19 €

Les desserts bretons interprétés

Fraises de Marzan, crème en chantilly de Noyal Muzillac, meringue fraîche 19 €

Paris Brest « célébration », crème glacée praliné (pour deux) par personne 19 €

Raviole au caramel beurre salé, émulsion lait ribot 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, asperges vertes en tempura

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

Raviole au caramel beurre salé, émulsion lait ribot

Le Menu de Saison

79 €

Foie gras de canard des Landes de Lanvaux poêlé, légumes, sorbet moutarde à l'ancienne

Ou

Lieu jaune cuit à basse température, asperges vertes et coquillages

Ou

Les neuf huîtres de la ria de Pénerf affinées par Philippe le Gal

Merlu et langoustines rôtis, courgettes au basilic, sauce piquillos

Ou

Maigre et sardine colorés au sautoir, aubergines et artichauts

Ou

Filet, queue et moelle de boeuf, mousseline de petits pois et légumes de saison

Le plateau de fromages de nos régions affinés par nos soins

Biscuit au chocolat, mousse Guanaja, sorbet cacao

Ou

Fraises de Marzan, crème en chantilly de Noyal Muzillac, meringue fraîche

Ou

Macaron ganache chocolat blanc à la bière brune Telenn du, glace blé noir

Le Retour de Marché

44 €

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages