



« Les déjeuners du matin »

Création originale du
Domaine de Rochevilaine

Parce que le petit-déjeuner est le roi des repas et que c'est le premier plaisir de la journée, le Domaine de Rochevilaine a créé les « déjeuners du matin » qui sont une ode au terroir breton.

Bertrand Jaquet, propriétaire, et Maxime Nouail, chef étoilé des cuisines, proposent des menus originaux et équilibrés, qui font la part belle aux produits régionaux sélectionnés pour leur grande qualité et qui satisferont tous les palais :

« **Saveurs Retrouvées** » pour les palais sucrés

On y retrouve brioche, confitures, crêpes, fromage blanc en faisselle, pomme « bonne femme » cannelle et miel...

Accords marins « l'Armor » pour les amoureux de la mer

Saumon mariné, huîtres, tourteaux...

Terroir breton « l'Argoat » Pour les amateurs de saveurs simples et authentiques.

Jambon blanc braisé à l'os, crème d'antan à l'avoine, gâteau breton fourré à la confiture...

Classique Rochevilaine Pour les amateurs de plaisir simple Gâteau breton, compotée de pomme, yaourt nature à l'ancienne...

Tarifs : Déjeuner du Matin : à partir de 24 euros - Tarif enfant jusqu'à 12 ans : 12 euros

Les déjeuners du matin sont servis de 7h30 à 11h30 dans les chambres et suites. Ou bien au restaurant ronde de 7h30 à 10h.



Saveurs retrouvées

Brioche Gochtial grillée & pain frais en flûte
Beurre de baratte demi-sel présenté en pyramide
Fruitpotine de Merlin
Fromage blanc en faisselle
Pot de crème au lait ribot et œufs bio
Crêpes au salidou
Pomme « bonne femme » cannelle et miel
Jus de légumes de culture biologique
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Accords marins « l'Armor »

Saumon mariné au sel de la presqu'île et ses œufs
3 huîtres creuses de Pénerf
Chair de tourteaux sur un taboulé de chou-fleur
Beurre de baratte demi-sel présenté en pyramide
Petite flûte de pain frais et pain de campagne rôti
Yaourt nature en pot de terre
Crème « retour des îles » aux algues marines
Segments de pamplemousse au thé vert Matcha
Eau de Plancoët, Café/Thés



Terroir breton « l'Argoat »

Gâteau breton fourré à la confiture
Crème d'antan à l'avoine
Jambon blanc braisé à l'os, tranché au couteau
Œuf bio cuit mollet en gelée d'herbes folles
Pain de campagne & flûte de pain blanc
Beurre demi-sel de Jean-Yves Bordier
Fruitpotine des lutins
Fromage blanc en faisselle
Jus de pommes frais
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Classique Rochevilaine

Corbeille du boulanger
Croissants, pain de campagne et flûte de pain blanc
Gâteau breton du pâtissier
Beurre demi-sel de Jean-Yves Bordier
Gelée de cidre
Yaourt nature à l'ancienne
Compotée de pommes
Jus d'oranges pressées
Eau de Plancoët, Café/ Thés

Zoom sur quelques produits

Brioche Gochtial

Pain brioché spécialité de la presqu'île de Rhuy dont la recette demeure secrète.

Eau de Plancoët

La seule eau minérale naturelle de Bretagne.

Fruitpotine de Merlin

Confiture artisanale bretonne aux saveurs de coing, de vanille et d'amandes amères.

Fruitpotine de la Sorcière

Confiture artisanale bretonne aux saveurs de citrouille, orange, vanille, gingembre...

Kouign Amann

Le fameux gâteau breton à base de pâte à pain.

En breton, « kouign » signifie gâteau ou brioche et « amann », beurre.

Lait Ribot (ou lait fermenté)

Il s'agit de lait maigre (1 à 3 % de matière grasse), fermenté qui allie le velouté de la crème, l'acidité du yaourt et la légèreté. Au goût, cela ressemble à du yaourt à boire nature, plus liquide et plus onctueux.

Salidou

Crème de caramel au beurre salé. Comme une pâte à tartiner, il s'utilise sur les crêpes, tartines...



A 20 mn de Vannes, 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.

Une cuisine iodée avec le chef 1 étoile Michelin, Maxime Nouail. Et un « Spa marin » avec des soins exclusifs.

Le Domaine de Rochevilaine

Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers

Tél. : 02 97 41 61 61

Mail : rochevilaine@relaischateaux.com

www.domainerochevilaine.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : maryse@marysemasse.com

www.marysemasse.com