

Restaurant L'Absinthe

1 rue de l'Orme 35400 Saint-Malo / 02.99.40.26.15

Menu à 28 Euros

L'assiette de fruits de mer (huîtres de Cancale, crevettes, bigorneaux et bulots) (+3€)

La traditionnelle soupe de poisson maison et ses accompagnements

Les champignons des bois en ravioles et leur nage de safran, jambon cru



La daurade royale poêlée et son émulsion de cerfeuil, gratin de pommes de terre douces

La cotriade maison (bouillabaisse bretonne)

La pièce de poulet de Janzé piquée au basilic et son coulis de poivrons rouges, pommes caramélisées



Les fromages de Fromages et Terroirs présentés à l'assiette

Le feuille à feuille de l'Absinthe, pommes fondantes et mousseline vanille/cannelle

Le dôme caramel au beurre salé et ses éclats de noisettes

Les poires façon tatin et leur glace sablé breton

Le fondant au chocolat et son cœur coulant mangue, sorbet litchi

Le café, thé ou infusion gourmand

Le champagne Mumm Cordon Rouge gourmand (+11€)

Menu à 36 Euros

Le crabe décortiqué aux herbes fraîches et épices douces (+3€)

Le tartare de Saint-Jacques bretonnes et saumon label rouge d'Ecosse, notes d'agrumes

Le ris de veau pané et ses queues de langoustines rôties, jus de viande corsé

L'encornet farci aux légumes confits et crevettes rose, bisque maison



Le retour de pêche (Barbue, Saint-Pierre ou Turbot selon arrivage) cuit à l'unilatérale

et sa crème de potiron au gingembre, tagliatelles de courgettes

La sole en zéphir et son écume de tonka, tian de légumes (+2€)

Le porcelet confit aux saveurs d'ailleurs et ses palets de pommes de terre fondants à l'huile de truffes

La noix de veau aux morilles et sa mousseline de petits pois au cumin



Dessert à la carte

Menu Dégustation à 55 Euros en 6 plats

Menu du mini gastronome à 12 Euros (enfants de moins de 12 ans)

Viande ou poisson du jour et sa sauce du moment

mousseline de pommes de terre et petits légumes croquants

Farandole de desserts

Formule déjeuner à l'ardoise à 15 et 19 Euro€

valable uniquement le midi