

Restaurant *L'Absinthe*

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

Nos menus groupes à partir de 12 à 15 personnes

Si vous souhaitez mettre en place des offres particulières avec plusieurs dates et un budget fixe (même plus restreint), n'hésitez pas à nous contacter via l'onglet contact du site Internet.

Nos formules boissons

Nous disposons de formules boissons en option allant de 4€ à 39€ par personne. Celles-ci se composent de différentes bouteilles au choix et/ou apéritif, eau minérale et café en plus. Les bouteilles sont disposées sur table et les convives se chargent du service. Le détail des formules est disponible dans un document à part.

Nos Menus groupes

Ci-dessous nos propositions de menus. **Vous pouvez prendre Fromage et Dessert sur les premiers menus pour 5€ de plus.** Ces menus comme nos plats à la carte sont réalisés avec des produits frais, locaux si possible et intégralement faits maisons, jusqu'à nos fonds de sauce, nos décorations ou nos coulis. Certaines préparations nécessitent d'être réalisées jusqu'à 48h à l'avance.

Les menus à 23€ et à 45€ sont réalisés sur demande. **Il est donc impératif de préciser le détail des choix des convives (ou le détail du menu unique) au moins 72h à l'avance.**

Les menus à 28€, 36€ et 55€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place.

Menu à 19€ TTC par personne (uniquement valable le midi)

Formule entrée/plat/dessert que vous retrouvez sur notre ardoise chaque jour. Celle-ci change très fréquemment et n'est disponible que sur place car fonction des produits du marché et des promotions en cours.

Menu à 23€ TTC par personne (non valable le samedi soir et jours fériés)

Le wrap de sarrasin au saumon fumé et légumes marinés, coulis de concombre

ou

Le mille feuille de crudités et fromage de chèvre frais, jambon cru de pays



La poêlée de crevettes roses aux saveurs thaï et ses nouilles chinoises aux petits légumes

ou

Le sauté de bœuf aux oignons

ou

Le pavé de saumon aux algues et son émulsion au vin blanc, légumes glacés d'automne



L'entremet fondant aux marrons et caramel au beurre salé

ou

Les poires pochées au vin rouge et son sablé à la cardamone, crème glacé madeleine

ou

L'assiette de fromages de Fromages et Terroirs

Menu à 28€ TTC par personne

L'amuse-bouche



La traditionnelle soupe de poisson maison et ses accompagnements

Ou

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

Ou

La cotriade maison (bouillabaisse bretonne)

Ou

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



Le dôme caramel au beurre salé et son croustillant noisettes

Ou

Les poires façon tatin et leur glace sablé breton

ou

L'assiette de fromages de Fromages et Terroirs

Menu à 36€TTC par personne

L'amuse-bouche



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

Ou

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

Ou

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

Ou

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

Ou

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



L'assiette de fromages de Fromages et Terroirs

Ou

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

Ou

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

Menu de la terre à 45€ TTC par personne

L'amuse-bouche



Le chaud froid d'aiguillettes de canard au saté maison, magret fumé et sorbet betterave au vinaigre balsamique



La noisette d'agneau breton poêlée et son jus délicatement fumé
chou pack choï glacé au carvi et carottes nouvelles au sésame



L'assiette de fromages de Fromages et Terroirs



Le dôme de chocolat noir et fruits exotiques et son succès aux amandes

Menu de la mer à 45€ TTC par personne

L'amuse-bouche



Le thon en 3 temps : mariné, en tartare et grillé, sur une note d'agrumes

ou

L'assiette de fruits de mer (huitres de la baie de Cancale, langoustines, crevettes rose, bulots et bigorneaux)



Le duo de poissons de la pêche du jour (bar, barbue, turbot ou saint-pierre selon arrivage)
et leur écume à l'huile de truffe, risotto à l'encre de seiche et petits coquillages



L'assiette de fromages de Fromages et Terroirs



Contemporain glacé à la mangue et noix de coco
(mousse noix de coco et cœur à la mangue)

Menu dégustation à 55 Euros en 6 plats
Option accord mets et vins à 35 euros/personne (verres de 8cl)

Les champignons des bois en ravioles et leur nage de safran, jambon cru
Sancerre blanc, Domaine Picard, 2013



Le tartare de Saint-Jacques bretonnes et saumon label rouge d'Ecosse,
notes d'agrumes
Chablis 1^{er} cru, Domaine Ellevin, Vaucoupin, 2013



La sole en zéphir et son écume de tonka, tian de légumes
Chassagne-Montrachet La Canière, Domaine Bachelet, 2011



La noix de veau aux morilles et sa mousseline de petits pois au cumin
Châteauneuf-du-Pape rouge, Domaine La Mereuille, 2006



Les fromages de Fromages et Terroirs présentés à l'assiette
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vignoble de La Jarnoterie, Improvisation, 2012



Le feuille à feuille de l'Absinthe,
pommes fondantes et mousseline vanille/cannelle
Champagne Mumm, Cordon Rouge