

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 Une petite assiette de Fromage en supplément sur les menus pour 5€ de plus.** Ces menus comme nos plats à la carte sont réalisés avec des produits frais, locaux, de saisons 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 25€, 38€ et à 47€ 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 29€, 38€ et 55€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place.

Tous nos plats sont faits maisons



Menu à 19 Euros (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 25 Euros TTC boissons incluses (non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 21€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :
1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

Le Millefeuille de crudités et fromage de chèvre frais, jambon cru de pays
Croustillant de la mer aux senteurs de paprika

.....

Le filet de la pêche du jour en brandade, crumble d'amandes et de parmesan
Le suprême de volaille bretonne piqué au basilic, mousseline de pommes de terre aux olives

.....

Dôme de fromage blanc et son coulis de framboise, biscuit Arlette à la pistache
Entremet tonka/vanille et ses fruits de saison

Menu à 29 Euros TTC boissons incluses (non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 25€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :
1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

Tartare de légumes marinés aux 4 épices, magret de canard fumé et espuma à la coriandre
Tarte fine saumon fumé et crevettes rôties, ricotta et pesto d'herbes fraîches

.....

Le filet de pêche du jour en croûte de citron confit tagliatelles de courgette et crème de carotte au gingembre

Médailon de mignon de porc et sa crème de champignons au poivre timut, gateau de polenta à la tomate et au basilic

Sauté de boeuf de l'Absinthe aux senteurs asiatiques délicatement épicées

.....

1/2 sphère au caramel au beurre salé, sablé à la cardamome et glace du moment

Succès mousse chocolat blanc et cumbava, coulis de framboise à la menthe

Menu à 29 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 17 euros

Déclinaison de melon façon tiramisu, notes acidulées, œufs de poisson
Mousseline de poisson du jour, crème de petits pois rafraîchie à la menthe
Pressé d'aubergines grillées et confites, fondue de tomates et basilic

.....

Crevettes et coquillages du moment, pâtes fraîches maison et roquette marine, coulis de poivrons
Dorade grise grillée en croûte d'herbes fraîches et son pesto
Suprême de poulet de l'Argoat mariné et confit, senteurs de marjolaine

.....

Pêche pêchée en nage de mélisse, glace miel et lavande
Fraîcheur d'abricôt en verrine, fruits secs façon choucho, glace au romarin
Les fromages de *Fromages et terroirs* présentés à l'assiette

Menu à 38 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 21 euros

Tartare de maigre et saumon fumé, herbes marines et algues ramassées par nos soins
Les tomates d'antan et d'aujourd'hui, burattina à l'aigre douce et épices légères
Langoustines royales et encornet grillé, sorbet betterave, vinaigre de cidre caramélisé (+3€)

.....

Filet de Saint-Pierre de nos côtes poêlé aux senteurs d'ailleurs, cœur d'artichauts du Léon rôti,
condiment de fruits de saison (+2€)
Filets de rouget juste snackés, légumes du marché en différentes textures, citronnelle et cumbawa
Pièce d'agneau cuite à basse température, crème d'ail rose de Lautrec, méli mélo d'haricots
Pièce de veau de Guingamp aux abricots, pommes de terre nouvelles et oignons de Roscoff

.....

Les fromages de *Fromages et terroirs* présentés à l'assiette
Fraises des *Petits fruits de la baie à Saint-Méloir des Ondes* et pistache, comme un saint-honoré
Chocolat crémeux et croquant, glace au thé thaï rouge *Blue Elephant*

Menu de la mer « Locavore » à 47 euros

Option accord mets et vins à 27 euros/pers (4 verres)

En 2 mots, les locavores sont des consommateurs de produits locaux. La Bretagne est riche de producteurs. Il semblait facile de se procurer des produits locaux directement chez le producteur ou sur les marchés... Mais outre la question des coûts, nous avons du faire face à des problèmes de logistique, de constance dans les produits et de producteurs ne souhaitant pas travailler avec des restaurateurs... Heureusement certains ont accepté :

- Fraises des *Petits fruits de la baie à Saint-Méloir des Ondes*
- Légumes de la *Ferme de Robin à Saint-Méloir des Ondes*
- Artichauts du pays de Léon
- Crèmerie et beurre de la *Ferme Saint-Goudas à Pleslin Trigavou*
- Poissons et crustacés de petits pêcheurs locaux

Mais également quelques subtilités :

- Herbes marines et algues ramassées par nos soins : criste marine, oseil sauvage marine, blette marine, nombrils de neptune, etc.
- Plantes aromatiques qui poussent dans nos jardins : marjolaine, mélisse, basilic thaï, coriandre, menthe, ciboulette thaï

Langoustines royales et encornets grillés, sorbet betterave, vinaigre balsamique

Chablis, Domaine Ellevin, 2015

.....

Filet de Saint-Pierre poêlé, senteurs d'ailleurs, cœur d'artichaut du Léon rôti, condiment de fruits de saison

Auxey-Duresses blanc, Domaine Vaudoissey, 2015

.....

La selection de fromages de *Fromages et terroirs* : Ti pavez aux algues, camembert au lait cru et livarot ; chutney de fruits du moment et fruits secs

Cidre sec, Ferme des Landes (25cl)

.....

Fraises et pistache, comme un saint-honoré

Crémant du jura rosé, Domaine Morel