

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 21 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 26 Euros TTC boissons incluses (non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 22€ 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

Tiramisu de chèvre frais et pain d'épice, copeaux de jambon cru
Velouté de betterave et moules au paprika, feuilleté aux olives

.....

Le filet de la pêche du jour et son écume fumée, méli-mélo de choux bretons
Gigotine de volaille bretonne au cidre, patates douces fondantes et épinards

.....

Blanc coco et sa mousse chocolat blanc et citron vert
Entremet passion/chocolat, espuma à la cardamome

Menu à 30 Euros TTC boissons incluses (non valable le samedi soir et jours fériés)

Menu à 26€ 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

Muffins de courgettes et de crevettes, ricotta aux herbes et algues marines
Croustillant de canard confit et choux blanc, espuma de genièvre

.....

Le filet de pêche du jour poêlé aux épices douces, risotto d'épeautre et de sarrasin
Pièce de bœuf grillée et son jus court au cumin, crème de céleri aux noisettes
Joue de bœuf braisée au miel, blinis de maïs

.....

Variation d'une tarte tain pommes poires en verrine, crème glacée
Tarte fine au chocolat 72%, sorbet orange

Menu à 29 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 17 euros

Velouté de courges et champignons, copeaux et espuma de magret de canard fumé
Moules de Bouchot, fumet de crustacés, panna-cotta et coulis de la mer

.....

Filet de pêche du jour, butternut confit, sauce aux épices douces
Crevettes roses et poulet fumé, entre Bretagne et Asie
Mignon de porc aux graines de lin, pommes fondantes 20€

.....

Les fromages de *Fromages et terroirs* présentés à l'assiette
Le feuille à feuille de l'Absinthe, pommes et poires, mousse caramel au beurre salé
Notre barre chocolatée façon *Duplo*, chocolat blond *Orélys* et chocolat *Valrhona* Inspiration Passion

Menu à 38 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 21 euros

Chair de crabe en canneloni de courgettes, graines de sésame
Saint-Jacques et tête de veau, émulsion comme une gribiche à notre façon
Tataki de cannette au saté et crème de beurre de cacahuètes *Dakatine*

.....

Filet de bar à l'unilatéral, écume fumée, légumes d'antan confits (+4€)
Saint-Jacques poêlées à l'encre de seiche, risotto au beurre d'herbes
Pressé d'agneau confit à basse température, jus réduit et pleurotes

.....

Les fromages de *Fromages et terroirs* présentés à l'assiette
Le feuille à feuille de l'Absinthe, pommes et poires, mousse caramel au beurre salé
Notre barre chocolatée façon *Duplo*, chocolat blond *Orélys* et chocolat *Valrhona* Inspiration Passion

Menu « Locavore » de la mer autour du cidre bio de la Ferme des Landes
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 :

- Crèmerie et beurre de la *Ferme Saint-Goudas à Pleslin Trigavou*
- Saint-Jacques de la baie d'Erquy
- Poissons 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

Saint-Jacques et tête de veau, émulsion comme une gribiche à notre façon
Bandol rosé, château d'Azur, 2016

.....

Filet de bar à l'unilatéral, écume fumée, légumes d'antan confits
Auxey-Duresse blanc, Domaine Vaudoissey, 2015

.....

La sélection 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)

.....

Le feuille à feuille de l'Absinthe, pommes et poires, mousse caramel au beurre salé
Muscat de Rivesaltes, Domaine Lauriga, 2013