



Carte et Menus

ABSINTHE

ENTRÉES

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages <i>SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms</i>	14€
POIREAUX VINAIGRETTE IODÉE chantilly à la moutarde <i>IODIZED VINAIGRETTE LEEKS, mustard mousse</i>	9€
SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu <i>MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel</i>	10€
POLENTA VAUDOISE FRIE cappuccino de champignons, émulsion persil <i>FRIED POLENTA, mushroom cappuccino, parsley emulsion</i>	10€
GÂTEAU DE FOIE jus réduit d'hypocras, écume et tuile aux herbes <i>LIVER CAKE, reduced hypocras juice, foam and herb tile</i>	12€

PLATS

VOLAILE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe <i>STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice</i>	32€
FILET DE BAR huile à la ciboulette, déclinaison de céleri <i>WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension</i>	25€
SUPRÊME DE PIGEON FUMÉ en deux textures, palet de butternut, jus réduit <i>SMOKED PIGEON SUPREME in two textures, butternut palet, reduced juice</i>	21€
POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE méli-mélo de légumes de saison en bouillon <i>FISH OF THE DAY, seasonal vegetable mix in broth</i>	20€
BETTERAVE GARNIE aux légumes de saison, crème d'herbes <i>BEETROOT GARNISHED, with seasonal vegetables, herb cream</i>	18€

FROMAGES

FROMAGES , sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé <i>CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé</i>	11€
---	-----

DESSERTS

POIRE POCHÉE À LA VANILLE citron vert, crémeux café, carrot cake <i>POACHED PEAR WITH VANILLA Citrus notes, coffee and carrot cake</i>	11€
FIGES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE espuma de fromages de chèvres, crumble de noix croquantes, sorbet du moment <i>ROASTED FIG olive oil, lamb cheese espuma, crunchy walnut crumble</i>	11€
CHOCOLAT Pommes, sorbet et absinthe <i>CHOCOLATE Apple, sorbet and absinthe</i>	11€

MENU FÉE VERTE 29 €
ACCORDS METS ET VINS 15 €

POIREAUX VINAIGRETTE IODÉE chantilly à la moutarde
IODIZED VINAIGRETTE LEEKS, mustard mousse

BETTERAVE GARNIE aux légumes de saison, crème d'herbes
BETROOT GARNISHED, with seasonal vegetables, herb cream

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU ÉLIXIR 35 €
ACCORDS METS ET VINS 18 €

SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu
MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel

POLENTA VAUDOISE FRIE cappuccino de champignons, émulsion persil
FRIED POLENTA, mushroom cappuccino, parsley emulsion

SUPRÊME DE PIGEON FUMÉ en deux textures, palet de butternut, jus réduit
SMOKED PIGEON SUPREME in two textures, butternut palet, reduced juice

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE méli-mélo de légumes de saison en bouillon
FISH OF THE DAY, seasonal vegetable mix in broth

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU BELLE ÉPOQUE 42 €

ACCORDS METS ET VINS 22 €

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages
SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms

GÂTEAU DE FOIE jus réduit d'hypocras, écume et tuile aux herbes
LIVER CAKE, reduced hypocras juice, foam and herb tile

VOLAILE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe (+6€)
STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice

FILET DE BAR huile à la ciboulette, déclinaison de céleri
WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé. (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

PETIT GOURMET 15 €

Poisson ou viande du jour, butturnet et légumes de saison
Dessert du jour enfant

MENU QUINTESSENCE 59 €

ACCORDS METS ET VINS 29 €

SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu
MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages
SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms

FILET DE BAR SAUVAGE huile à la ciboulette, déclinaison de céleri
WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension

VOLAILLE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe
STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé.
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

POIRE POCHÉE À LA VANILLE citron vert, crémeux café, carrot cake
POACHED PEAR WITHE VANILLA Citrus notes, coffee and carrot cake



Bon appétit !

ABSINTHE

CARTE EXTERIEURE

RESTAURANT L'ABSINTHE

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

1 Rue de l'Orme 35400 - SAINT-MALO - 02.99.40.26.15



FORMULE DÉJEUNER

21 € entrée - plat ou plat dessert
26 € entrée - plat - dessert

MENU FÉE VERTE 29 €

ACCORDS METS ET VINS 15 €

POIREAUX VINAIGRETTE IODÉE chantilly à la moutarde
IODIZED VINAIGRETTE LEEKS, mustard mousse

BETTERAVE GARNIE aux légumes de saison, crème d'herbes
BEETROOT GARNISHED, with seasonal vegetables, herb cream

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

NOTRE CARTE

ENTRÉES

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages <i>SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms</i>	14€
POIREAUX VINAIGRETTE IODÉE chantilly à la moutarde <i>IODIZED VINAIGRETTE LEEKS, mustard mousse</i>	9€
SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu <i>MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel</i>	10€
POLENTA VAUDOISE FRIE cappuccino de champignons, émulsion persil <i>FRIED POLENTA, mushroom cappuccino, parsley emulsion</i>	10€
GÂTEAU DE FOIE jus réduit d'hypocras, écume et tuile aux herbes <i>LIVER CAKE, reduced hypocras juice, foam and herb tile</i>	12€

PLATS

VOLAILE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe <i>STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice</i>	32€
FILET DE BAR huile à la ciboulette, déclinaison de céleri <i>WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension</i>	25€
SUPRÊME DE PIGEON FUMÉ en deux textures, palet de butternut, jus réduit <i>SMOKED PIGEON SUPREME in two textures, butternut palet, reduced juice</i>	21€
POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE méli-mélo de légumes de saison en bouillon <i>FISH OF THE DAY, seasonal vegetable mix in broth</i>	20€
BETTERAVE GARNIE aux légumes de saison, crème d'herbes <i>BEETROOT GARNISHED, with seasonal vegetables, herb cream</i>	18€

FROMAGES

FROMAGES , sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé <i>CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé</i>	11€
---	-----

DESSERTS

POIRE POCHÉE À LA VANILLE citron vert, crémeux café, carrot cake <i>POACHED PEAR WITH THE VANILLA Citrus notes, coffee and carrot cake</i>	11€
FIGES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE espuma de fromages de chèvres, crumble de noix croquantes, sorbet du moment <i>ROASTED FIG olive oil, lamb cheese espuma, crunchy walnut crumble</i>	11€
CHOCOLAT Pommes, sorbet et absinthe <i>CHOCOLATE Apple, sorbet and absinthe</i>	11€

MENU ÉLIXIR 35 €

ACCORDS METS ET VINS 18 €

SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu
MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel

POLENTA VAUDOISE FRIE cappuccino de champignons, émulsion persil
FRIED POLENTA, mushroom cappuccino, parsley emulsion

SUPRÊME DE PIGEON FUMÉ en deux textures, palet de butternut, jus réduit
SMOKED PIGEON SUPREME in two textures, butternut palet, reduced juice

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE méli-mélo de légumes de saison en bouillon
FISH OF THE DAY, seasonal vegetable mix in broth

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU BELLE ÉPOQUE

ACCORDS METS ET VINS

42 €
22 €

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages
SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms

GÂTEAU DE FOIE jus réduit d'hypocras, écume et tuile aux herbes
LIVER CAKE, reduced hypocras juice, foam and herb tile

VOLAILE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe (+6€)
STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice

FILET DE BAR huile à la ciboulette, déclinaison de céleri
WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé. (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU QUINTESSENCE 59 €

ACCORDS METS ET VINS 29 €

SAUMON AU CHALUMEAU écrasé de fèves d'édanamé, gel de yuzu
MARINATED SALMON BURNT WITH TORCH, mashed édanamé beans, yuzu gel

SAINT-JACQUES jeunes pousses d'épinards, champignons sauvages
SCALLOPS of diving young shoots of spinach, wild mushrooms

FILET DE BAR SAUVAGE huile à la ciboulette, déclinaison de céleri
WILD SEA BASS FILLET, chives oil, celeri declension

VOLAILLE À LA TRUFFE siphon de pomme de terre, champignons sauvages, jus réduit à la truffe
STUFFED POULTRY WITH TRUFFLE, potato siphon, wild mushrooms, truffle reduced chicken juice

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

POIRE POCHÉE À LA VANILLE citron vert, crémeux café, carrot cake
POACHED PEAR WITH THE VANILLA Citrus notes, coffee and carrot cake

PETIT GOURMET 15 €

Poisson ou viande du jour, butturnet et légumes de saison
Dessert du jour enfant

CHILDRENS' MENU

