

Restaurant *L'Absinthe*

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

Nos menus groupes à partir de 12 personnes

Nos Menus groupes

Vous trouverez ci-dessous nos menus groupes fixes à partir de 12 personnes. En plus de ces menus nous pouvons vous proposer des menus sur mesure, mais aussi des gateaux individualisés pour toutes vos occasions. La liste des gateaux se trouve en fin de document. N'hésitez pas à nous contacter à : restaurant.absinthe@gmail.com pour toute information.

Les menus à 22€ et 26€ hors boissons 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 31€, 39€ et 48€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place.

Enfin 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. Certaines préparations nécessitent d'être réalisées jusqu'à 48h à l'avance.

Tous nos plats sont faits maisons

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.



Menu à 26 Euros TTC boissons incluses

(Valable uniquement le midi toute l'année et soirs de semaine en basse saison)

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

Ballotine de volaille, cœur de boudin noir fermier, coulis de piquillos et pomme confite à la coriandre
Bonbon de saumon fumé et bouillon d'oignons de Roscoff, salicorne

.....

Poisson du jour rôti sauce saïgon, cocktail de légumes oubliés

Mignon de porc fermier au chouchen, jeunes navets confits au pommeau, pickles d'échalottes et de brocolis

.....

Saint-Malo : Croustillant à la gavotte, gianguja et son espuma

Ma belle Hélène : Poire belle Hélène revisitée façon Absinthe

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

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

Roulé de coppa au cœur crémeux de foie de canard au porto, chuthney de courgettes et confit de figues au balsamique

Velouté de coco de Paimpol, soupions à la vinaigrette, crevettes roses et pignons de pins torréfiés

.....

Filet de merlu de ligne, sauce au comté, déclinaison de choux de notre région et lard du pays

Filet de canette rôtie au poivre java, risotto croustillant et champignons

.....

Tiramisu breton : entremêt tiramisu au chouchen nappé de caramel au beurre salé, cœur coulant pommes confites, craquant aux éclats d'amandes

Le kiwi de Saint-Méloir : déclinaison autour du kiwi de Saint-Méloir et chocolat intense

Menu à 31 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 18 euros

Menu à 31 euros / *Accord mets et vins à 18 euros*

Jardin d'hiver : fleurs, légumes et aromates, mousse de raifort

Winter garden : flowers, vegetables and aromatic herbs, horseradish mousse

Sortie au Guilvinec : Thon rouge mi cuit, crémeux de céleri, condiments

Excursion in Guilvinec : Half-cooked white tuna, cream of celery, condiments

.....

Ballotine de lieu jaune en croûte d'herbes fraîches, déclinaison de carottes et éclats de pistache

Herb-crusted pollock, declination around the carrot, pistacchio flakes

Magret de canard rôti au pain d'épices, légumes du moment

Roasted duck breast with gingerbread, vegetables of the moment

.....

Les fromages de Fromages et terroirs présentés à l'assiette (+5€ si vous les prenez en plus du dessert)

Cheese plate « Fromage et Terroirs »

A devenir chèvre : jeux de textures autour du fromage de chèvre, herbes aromatiques

Goat cheesecake, mariage of texture and aromatic herbs

Tour du monde des saveurs : Chocolat de Java et fruits exotiques, meringue française

Flavors worldtour : Java chocolate and exotic fruits, french meringue

Intense caramel : Entremêt caramel au beurre salé et crumble à la fleur de sel, glace caramel et compote de pommes confites

Intense caramel : Salted butter caramel creamy desert, caramel ice-cream and crystallized apples

Sur les terres de Bretagne : framboises et butternut, déstructuré, alliance acidulée/sucrée

On britain's roads : Raspberries and butternut, unstructured, sour/sweet mariage

Menu à 39 euros (sans boissons)
Option Accord mets et vins à 23 euros

Anguille sous roche : Anguille fumée au bois de hêtre, déclinaison de betteraves

Eel smoked with beechwood, declination of beetroots

Détour par Challans : Pressé de foie gras de canard à la pomme verte (+3€)

Detour by Challans : Foie gras and green apple

.....

Duo automnal : Saint-Jacques et langoustines poêlées, épices cajun, velouté de panais, cocktail de légumes oubliés

Autumn duo : Fried scallops and scampis, cajun spices, parsnip velouté, old-fangled vegetables cocktail

Entre terre et mer : Volaille de l'argot et écrevisses, bisque de crustacés, mousseline de pomme de terre, mirepoix de légumes

Between land and sea : Argoat farm chicken with Crayfish, shellfishes velouté, potatoes mousseline and vegetables mirepoix

Tournedos de bœuf rôti, éclats de marron, champignons de saison, mousseline de patate douce (+3€)

Roasted beef tournedos, chestnuts, mushrooms and mashed sweet potatoe

.....

Les fromages de Fromages et terroirs présentés à l'assiette (+5€ si vous les prenez en plus du dessert)

Cheese plate « Fromage et Terroirs »

A devenir chèvre : jeux de textures autour du fromage de chèvre, herbes aromatiques

Goat cheesecake, mariage of texture and aromatic herbs

Tour du monde des saveurs : Chocolat de Java et fruits exotiques, meringue française

Flavors worldtour : Java chocolate and exotic fruits, french meringue

Intense caramel : Entremêt caramel au beurre salé et crumble à la fleur de sel, glace caramel et compote de pommes confites

Intense caramel : Salted butter caramel creamy desert, caramel ice-cream and crystallized apples

Sur les terres de Bretagne : framboises et butternut, déstructuré, alliance acidulée/sucrée

On britain's roads : Raspberries and butternut, unstructured, sour/sweet mariage

Menu « Locavore » de la mer autour du cidre bio de la Ferme des Landes
à 48 euros

Option accord mets et vins à 28 euros/pers (4 verres)

En 2 mots, les locavores sont des consommateurs de produits locaux. La Bretagne est riche de producteurs

- Légumes de Bretagne et notamment des terres de Saint-Méloir des Ondes (35 et 22)
- Carottes des sables et pommes de terre du Mont-Saint-Michel (50)
- Crèmerie et beurre de la Ferme Saint-Goudas à Pleslin Trigavou (35)
- Poissons de petits pêcheurs locaux de Guilvinec (29)
- Volaille de l'Argoat (22)
- Bœuf de Bretagne (22)

Détour par Challans : Pressé de foie gras de canard à la pomme verte

Detour by Challans : Foie gras and green apple

.....

Tournedos de bœuf rôti, éclats de marron, champignons de saison, mousseline de patate douce

Roasted beef tournedos, chestnuts, mushrooms and mashed sweet potatoe

.....

Les fromages de Fromages et terroirs présentés à l'assiette

Cheese plate « Fromage et Terroirs »

.....

Sur les terres de Bretagne : framboises et butternut, déstructuré, alliance acidulée/sucrée

On britain's roads : Raspberries and butternut, unstructured, sour/sweet mariage