

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 26€ et 32€ boissons incluses 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 32€, 41€ et 50€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place car ce sont nos menus proposés à la carte de notre restaurant avec une réduction de prix pour les groupes.

Tous nos plats sont faits maisons

Menu à 22 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

(valable uniquement en basse saison sauf 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

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 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

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

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

.....

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 32 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 18 euros

Maquereaux mi-cuit et caviar d'aubergine au miso blanc

Half-cooked mackerels, eggplant caviar and white miso

Chardonnay de Loire, Chon et Fils, 2017

Saumon mariné, betteraves, lait fermenté et huile d'aneth

Pickled salmon, beets, « lait Ribot » and dill oil

IGP d'Oc rosé, Domaine Montrose, 2018

Salade de tomates et de pêches, mousse de mozzarella

Tomato and peach salad, mozzarella mousse

Pinot noir de Loire, Chon et Fils, 2018

.....

Magret de canard, endives rouges, mousseline de betteraves et fruits rouges

Duck breast, red chicories, beet mousse and red fruits

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise rouge, Château de Chamilly, 2018

Retour de pêche, beurre aux agrumes, spaghettis de courgettes

Fish of the day, citrus butter, zucchini spaghettis

VDP blanc du Languedoc, Domaine Foltodon, « Les Féréoles », 2017

Filet mignon de porc rôti en croûte d'herbes, piments doux de saison et pommes grenailles

Pork tenderloin roasted with thyme and herbs, soft chilli pepper and new potatoes

Faugères, La Liquière, 2016

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

Our cheeses selection

.....

Composition à la fraise, à la framboise et au basilic, comme un cheesecake revisité

Strawberry, raspberry and basilic composition like a cheesecake

Cabernet d'anjou rosé, Domaine Montgilet, 2018

Crème caramélisée, mascarpone, myrtille, sorbet myrtille

Crème brûlée, mascarpone, blueberry, blueberry sorbet

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudeau, 2017

Soupe de pêche au parfum thé vert et shiratama matcha, sorbet au lait de soja

Green tea flavoured peach soup and shiratama matcha, soymilk sorbet

Prosecco

Notre tarte tiède au chocolat noir, sorbet chocolat

Warm dark chocolate pie, dark chocolate sorbet

VDP de France, région Côte de Blaye, La Petite Madeleine, Malbec, 2016

Menu à 41 euros (sans boissons)
Option Accord mets et vins à 23 euros

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de daikon

Ginger pickled tuna tartare, daikon pickles

AOC Fiefs Vendéens blancs, Domaine de la Bardinière, Cuvée Silex, 2018

Poêlée d'encornets et champignons sauce pistache

Pan-fried squids and mushrooms with pistachio dressing

VDP du Gard rouge, Fermade, Domaine Maby, 2016

Asperges vertes, crème d'amandes, comte affiné 12 mois

Green asparagus, almond cream, 12 month ripened comté crumble

IGP d'Oc, Hortus blanc, 2017

.....

Poulet au Vin Jaune et aux morilles, asperges de saison (+5€)

Chicken roasted with « vin jaune » and morels, seasonal asparagus

Costières de Nîmes, Domaine Terre des Chardons, « Bien Luné », vin en biodynamie, 2017

Saint-pierre étuvé au beurre de yuzu, mini fenouils

Parboiled John-Dory with Yuzu butter, mini dills

Saint-Véran, Domaine Corsin, 2017

Filets de Rougets en nage de bouillon de dashi (Makurawaki, à Concarneau), fèves et girolles

Red mullet filets swimming in a dashi broth (Makurawaki, in Concarneau), beans and girolles

Sancerre rosé, Domaine Paul Cherrier, 2017

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

Our cheeses selection

.....

Composition à la fraise, à la framboise et au basilic, comme un cheesecake revisité

Strawberry, raspberry and basilic composition like a cheesecake

Cabernet d'anjou rosé, Domaine Montgilet, 2018

Crème caramélisée, mascarpone, myrtille, sorbet myrtille

Crème brûlée, mascarpone, blueberry, blueberry sorbet

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudeau, 2017

Soupe de pêche au parfum thé vert et shiratama matcha, sorbet au lait de soja

Green tea flavoured peach soup and shiratama matcha, soymilk sorbet

Prosecco

Notre tarte tiède au chocolat noir, sorbet chocolat

Warm dark chocolate pie, dark chocolate sorbet

VDP de France, région Côte de Blaye, La Petite Madeleine, Malbec, 2016

Menu dégustation à 50 euros

Option accord mets et vins à 29 euros/pers (4 verres)

Maquereaux mi-cuit et caviar d'aubergine au miso blanc

Half-cooked mackerels, eggplant caviar and white miso

Chardonnay de Loire, Chon et Fils, 2017

.....

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de daikon

Ginger pickled tuna tartare, daikon pickles

AOC Fiefs Vendéens blancs, Domaine de la Bardinière, Cuvée Silex, 2018

.....

Saint-pierre étuvé au beurre de yuzu, mini fenouils

Parboiled John-Dory with Yuzu butter, mini dills

Saint-Véran, Domaine Corsin, 2017

.....

Filets de Rougets en nage de bouillon de dashi (Makurawaki, à Concarneau), fèves et girolles

Red mullet filets swimming in a dashi broth (Makurawaki, in Concarneau), beans and girolles

Sancerre rosé, Domaine Paul Cherrier, 2017

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

.....

Soupe de pêche au parfum thé vert et shiratama matcha, sorbet au lait de soja

Green tea flavoured peach soup and shiratama matcha, soymilk sorbet

Prosecco