

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

Tarte fine, crudités et fromage de chèvre frais, jambon cru de pays

Le saumon fumé comme une rilette revisitée en terrine et ses condiments

.....

Millefeuille de mousseline de poissons et crevettes, sauce à la citronnelle et œufs de truites, chou

Filet mignon de porc et son jus acidulé au verge d'or, légumes d'automne

.....

Dôme de fromage blanc et son coulis de framboise, biscuit maison

Verrine de mousse, fruits et glace du moment

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

Betteraves en jeux de textures, comté et noix

Légumes d'automne et crevettes, comme une macédoine

.....

Retour de pêche et son beurre persillé, étuvée de poireaux

Pièce du boucher à l'échalotte et ciboulette, jus de cuisson, légumes de saison

.....

Tian d'agrumes à notre façon

Les pommes comme une tarte tatin déstructurée

Menu à 32 euros (sans boissons)

Option Accord mets et vins à 18 euros

Encornets grillés, encre de seiche, piquillos

Grilled squids, cuttlefish ink, piquillos

Orélie blanc, vin de pays d'ardèche, 2018

Cochon et canard hachés par nos soins comme un pâté en croûte et ses condiments

Pig and duck chopped by us like a "pâté en croûte" with its condiments

Rosé de Cabrières, AOP languedoc, 2018

Les poireaux « brulés », vinaigrette comme une ravigote *

« Burnt » leeks, dressing like a ravigote sauce

Rouge de Gascogne, Domaine Pellehaut, Harmonie , 2018

.....

Retour de pêche, croustillant aux amandes, huile de curry et salade d'épinards

Fish of the day, almonds crispy pastry, curry oil and spinach salad



IGP d'oc blanc, Valjulus, signature, 2018

Paleron de boeuf braisé au gingembre, déclinaison de carottes

Roasted chuck steack with ginger, carrots declension



VDP du Gard, Domainte Foltodon, Sancti Cosmaë, 2017

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

Our cheeses selection

.....

Les pommes comme une tatin déstructurée, bavaroise au kirsch, glace aux noisettes

Apples like a Tatin, kirsch bavarian, hazelnut ice cream

« Birlou": liqueur de pomme et châtaigne arrosé de crémant

Tian d'agrumes à notre façon et son sorbet

Citrus fruits tian in the Absinthe's style with its sorbet

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2018

Soupe de fruits exotiques, sorbet passion, meringue coco

Exotic fruits soup, passion fruit sorbet, coco meringue

L'idée folle, Château du Tariquet, 2017

Chocolat et poire, glace aux cèpes (+2€)

Chocolate and pear, boletus ice cream

Maury, Domaine Parcé, Cuvée Aurélie, 2017

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

Tartare d'huitres, de Saint-Jacques et de Daurade Royale au gingembre et citron vert

Oysters, Scallop and sea bream tartare marinated with ginger and lime

bio, Muscadet, Les vignes du Bourg, domaine Julien Braud, 2018

Oeuf parfait, champignons poêlés, espuma de châtaignes

Perfect egg, fried mushrooms, chestnut mousse

bio, Bordeaux, Château Cavale, cuvée Calèche, 2015

Foie gras de canard au torchon et son confit de kaki (+3€)

Duck Foie Gras cooked in a cloth, with its persimmon confit

Coteaux de la Loire moelleux, Château Putille, 2018

.....
Saint-Jacques au beurre d'escargot, mini légumes d'automne *

Scallop with parsley and garlic butter, autumn small vegetable

Viré-Clessé, domaine Gondard-Perrin, Tradition, 2017

Rouget frit et ses écailles croustillantes, pommes fondantes et moelle de veau *

Fried red mullet with its crunchy scales, melting apples and veal marrow

Sancerre blanc, Domaine Paul Cherrier, Madeleine, 2016

Pigeon rôti et son émulsion au café, légumes racines de saison * (+5€)

Roasted pigeon with coffee emulsion, seasonal root vegetables

Côtes du Roussillon Village, Domaine Benastra, 2015

Quasi de veau rôti, jus acidulé au verjus, déclinaison de choux *

Roasted veal, acidulated juice with verjus, cabbage declension

Menetou Salon rouge, Domaine Saint Céols, 2017

.....
Notre sélection de fromages (+5€)

Our cheeses selection

.....
Les pommes comme une tatin déstructurée, bavaroise au kirsch, glace aux noisettes

Apples like a Tatin, kirsch bavarian, hazelnut ice cream

« Birlou": liqueur de pomme et châtaigne arrosé de crémant

Tian d'agrumes à notre façon et son sorbet

Citrus fruits tian in the Absinthe's style with its sorbet

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, 2018

Soupe de fruits exotiques, sorbet passion, meringue coco

Exotic fruits soup, passion fruit sorbet, coco meringue

L'idée folle, Château du Tariquet, 2017

Chocolat et poire, glace aux cèpes (+2€)

Chocolate and pear, boletus ice cream

Maury, Domaine Parcé, Cuvée Aurélie, 2017

Menu à 50 euros /
Accord mets et vins à 29 euros (verres de 10cl)

Tartare d'huitres, de Saint-Jacques et de Daurade Royale au gingembre et citron vert

Oysters, Scallop and sea bream tartare marinated with ginger and lime



Muscadet, Les vignes du Bourg, domaine Julien Braud, 2018

.....

Oeuf parfait, champignons poêlés, espuma de châtaignes

Perfect egg, fried mushrooms, chestnut mousse



Bordeaux, Château Cavale, cuvée Calèche, 2015

.....

Saint-Jacques au beurre d'escargot, mini légumes d'automne *

Scallop with parsley and garlic butter, autumn small vegetable

Viré-Clessé, domaine Gondard-Perrin tradition 2017

.....

Quasi de veau rôti, jus acidulé au verjus, déclinaison de choux *

Roasted veal, acidulated juice with verjus, cabbage declension

Menetou Salon rouge, Domaine Saint Céols, 2017

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

.....

Soupe de fruits exotiques, sorbet passion, meringue coco

Exotic fruits soup, passion fruit sorbet, coco meringue

L'idée folle, Château du Tariquet, 2017

Menu Végétarien Sans Gluten à 26 euros / Accord mets et vins à 18 euros

Les poireaux « brulés », vinaigrette comme une ravigote

« Burnt » leeks, dressing like a ravigote sauce

Rouge de Gascogne, Domaine Pellehaut, Harmonie, 2018

.....

Méli mélo de légumes du jardin

Mix of vegetables from the garden



IGP d'oc blanc, Valjulius, signature, 2018

.....

Notre sélection de fromages (+5€)

.....

Soupe de fruits exotiques, sorbet passion, meringue coco (sans meringue pour les Sans Gluten)

Exotic fruits soup, passion fruit/mango/coconut sorbets

L'idée folle, château du tariquet 17%