

# 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 30€ 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 33€, 45€ et 59€ 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 19 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, hors dîners du samedi 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

Croustillant de chèvre au paprika, crème citronnée

*Goat cheese vol-au-vent with paprika, lemon cream*

Velouté du moment, espuma haddock et noisettes

*Homemade soup of the moment, haddock mousse, hazelnuts*

.....  
Pavé de Merlu pêché, endives braisées et écumes d'orange

*Poached hake, braised chicories, orange foam*

Filet mignon de porc, crème de champignons, choux romanesco

*Porc tenderloin, mushroom cream, Romanesco cabbage*

.....  
Fondant au chocolat, comme un brownies, glace vanille maison

*Chocolate fondant, like a brownie, homemade vanilla ice cream*

Poire pêchée aux épices

*Poached pears with spices*

## Menu à 30 Euros TTC boissons incluses

(valable toute l'année sauf 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

Œuf cocotte façon grand-mère : oignons, champignons, lard

*Baked egg like our grand-mother with onions, mushrooms and bacon*

Bao (petite brioche maison), chutney exotique aux crevettes

*Bao (small homemade brioche), exotic chutney with shrimps*

.....  
Saumon cuit à basse température, réduction de carotte au gingembre, petits légumes

*Slow-cooked salmon, carrots reduction with ginger, small vegetables*

Filet de cannette, haricots cocos, bouillon à l'oignon

*Duckling filet, white beans, onion stock*

.....  
Cheesecake marron et orange

*Chestnut and orange cheesecake*

Tatin de pomme au poivre

*Tatin pie with pepper*

## Menu Végétarien sans gluten à 29 euros /

### Accord mets et vins à 18 euros

Maki végétal et glace wasabi

*Vegetarian Maki, wasabi sorbet*

*VDF La Colombette, 2020*



.....  
Méli mélo végétarien de légumes et légumineuses

*Vegetarian meli-melo with vegetables and leguminous plants*

*IGP d'Oc, Mas de Vessière, 2019*



.....  
Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Parame

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs »*

.....  
Nashi (poire d'Asie) et macis (fleur de muscade)

*Nashi (asian pear), mace (nutmeg flower)*

*IGP du Salagou, Mas Fabrégous, 2019*

## Menu locavore de la mer à 59 euros /

### Accord mets et vins à 29 euros (verres de 8cl)

Jardin de fruits de mer (selon saison) à notre façon, gelée d'oignons brûlés, herbes marines

*Fresh seafood cooked our way, burnt onions jelly, marine herbs*

*Muscadet, Domaine Julien Braud, 2018*



.....  
Bar de ligne de nos côtes, fumé crémé à la bergamotte, déclinaison de choux colorés

*Local line-caught bass, homemade fish sauce thickened with egg white, coloured cauliflowers*

*Viré Clessé, Domaine Gondard-Perrin, 2018*

.....  
Saint-Jacques de plongée, jus d'oursin, légumes anciens

*Diver-caught scallops, sea urchin jus, heirloom vegetables*

*AOP Fiefs Vendéens, Cuvée Amphibol', Domaine de la Barbinière, 2019*

.....  
Ecumes de Saint-Nectaire, coing confit, crumble de châtaignes

*Saint-Nectaire cheese foam, crystallized quince, chestnut crumble*

*IGP du Salagou, Mas Fabrégous, 2019*

.....  
Girolles, agrumes, sarrasin

*Girolle mushrooms, citrus notes, buckwheat*

*Vouvray brut, Domaine Pieaux*

## Menu à 33 euros / Accord mets et vins à 18 euros

### Maki végétal et glace wasabi

*Vegan Maki, wasabi sorbet*

**bio.** *VDF La Colombette, 2020*

### Saumon en coction aux agrumes et cacahuètes

*Poached cured salmon with citrus notes and peanuts*

*IGP d'Oc rosé, Domaine Montrose, 2020*

### ½ caille sur le pouce, chutney de kiwi acidulé

*Half quail, sour kiwi chutney*

**bio.** *IGP d'Oc rouge, Mas de Vessière, 2019*

.....

### Pavé de maigre fumé aux feuilles de kéfir, jus à la cardamome noir, courges spaghettis

*Lean fish smoked with kefir leaves, black cardamom juice, spaghetti squash*

*Côtes du Rhône rosé, Domaine la Cabotte, 2020*

### Aile de raie à la vapeur, écume iodée, citron confit, carottes des sables rôties, patate douce

*Steamed skate wing, iodized foam, crystalized lemon, roasted carrots, sweet potatoes*

*Bourgogne Aligoté, Domaine Giraudon, 2020*

### Mignon de porc à basse temperature, pommes japonaises, trompettes de la mort à l'huile de sésame et châtaigne, bouillon de crevettes grises

*Slow cooked pork tenderloin, Japanese way potatoes, black trumpet with sesame oil and chestnuts, shrimps stock*

*IGP des Côtes de Gascogne rouge, cuvée Ampéroméryx, Château Pellehaut, 2018*

.....

### Notre sélection de fromages de chez Fromages et Terroirs à Parame (+5€)

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs »*

.....

### Granny smith, safran, fromage blanc

*Granny smith apple, saffron, white cheese*

*VDF de Loire blanc, Cuvée Tendre, Domaine de Montgilet, 2020*

### Chocolat Valhrona, poivre long de Java, grenade

*Valhrona chocolate, Long Java pepper, pomegranate*

*Rivesaltes grenat, Domaine Boudau, 2018*

### Nashi (poire d'Asie) et macis (fleur de muscade)

*Nashi (asian pear), mace (nutmeg flower)*

*IGP du Salagou, Mas Fabrégous, 2019*

### Girolles, agrumes, sarrasin

*Girolle mushrooms, citrus notes, buckwheat*

*Vouvray brut, Domaine Pieaux*

## Menu à 45 euros / Accord mets et vins à 23 euros

Jardin de fruits de mer (selon saison) à notre façon, gelée d'oignons brûlés, herbes marines (+2€)

*Fresh seafood cooked our way, burnt onions jelly, marine herbs*

**bio.** Muscadet, Domaine Julien Braud, 2018

Pressé de pommes épicées, encornets sautés au vinaigre de Banyuls

*Spiced apples, squids fried with Banyuls vinegar*

**bio.** Costière de Nîmes blanc, Château de Vessière, 2020

Déclinaison de courge et orange sur sa terre végétale, lardo

*Squash and orange in different cooking and texture, small vegetables, lardo*

*Saumur, cuvée Gourmandine, Domaine de la Bonnelière, 2020*

.....

Saint-Jacques de plongée, jus d'oursin, légumes anciens

*Diver-caught scallops, sea urchin jus, heirloom vegetables*

*AOP Fiefs Vendéens, Cuvée Amphibol', Domaine de la Barbinière, 2019*

Bar de ligne de nos côtes, fumé crémé à la bergamotte, déclinaison de choux colorés

*Local line-caught bass, homemade fish sauce thickened with egg white, coloured cauliflowers*

*Viré Clessé, Domaine Gondard-Perrin, 2018*

Filet de bœuf, jus corsé à la carotte, Teppal du Kerala, conchiglioni farci aux cèpes

*Beef fillet, full-bodied sauce with carrot and Kerala Teppal, cep stuffed conchiglioni*

**bio.** Saint Emilion, Château Les Baies de Bernateau, 2018

.....

Notre sélection de fromages de chez Fromages et Terroirs à Parame (+5€)

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs »*

.....

Granny smith, safran, fromage blanc

*Granny smith apple, saffron, white cheese*

*VDF de Loire blanc, Cuvée Tendre, Domaine de Montgilet, 2020*

Chocolat Valhrona, poivre long de Java, grenade

*Valhrona chocolate, Long Java pepper, pomegranate*

*Rivesaltes grenat, Domaine Boudau, 2018*

Nashi (poire d'Asie) et macis (fleur de muscade)

*Nashi (asian pear), mace (nutmeg flower)*

*IGP du Salagou, Mas Fabrégous, 2019*

Girolles, agrumes, sarrasin

*Girolle mushrooms, citrus notes, buckwheat*

*Vouvray brut, Domaine Pieaux*