

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 34€, 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 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 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

Tartare de poisson aux saveurs exotiques

Sea bream tartare with exotic flavor

Mozzarella Di Buffala fumée, déclinaison de tomates anciennes, sorbet roquette

Smoked Mozzarella Di Buffala, old tomatoes, homemade rocket salad sorbet

.....
Poisson du jour, beurre d'algues, pommes grenailles fondantes et petits légumes

Poached pollack steak, tangy tomato jus, black olives, arugula, mashed potatoes

Poitrine de cochon de l'Argoat grillée aux épices douces, galette de pommes de terre et pommes rôties

Roasted piglet medallion, sage juice, soft polenta with mushrooms

.....
Bora Bora, sorbet aux fruits exotiques

Frozen nougat with fresh fruits, apricot coulis, almond tuile

Mi-cuit au chocolat, glace vanille

Chocolate cake, mandarin sorbet, almond crunch

Menu Végétarien à 29 euros /

Accord mets et vins à 18 euros

Finger de courgette au chèvre frais, mini carottes confites au cumin

Zucchini finger with fresh goat cheese, small carrots crystalized with cumin

Chardonnay de Loire, Domaine Chon, 2020

.....
Œuf parfait, mousseline de brocolis, amandes grillées, légumes de saison

63°C boiled egg, broccoli mousseline, grilled almonds, seasonal vegetables

VDP du Gard rosé, Domaine Foltodon, 2021

.....
Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Paramé (+5€)

Cheese selection from « Fromages et Terroirs »

.....
Chocolat Grand Cru Macaé 62%, praliné et citron

Grand Cru dark chocolate Macaé 62%, praline and lemon

Rivesaltes Grenat, Domaine Boudeau, 2019 (10cl et non 12cl car vin plus alcoolisé)

Fraises, comme une tarte déstructurée, vanille, sorbet citron/basilic

Strawberries, like an unstructured pie, vanilla, lemon and basil sorbet

Crémant de Loire rosé, 100% Pinot noir, Feuilles d'Or, 2017



Menu à 35 euros / Accord mets et vins à 19 euros

Méli-mélo de poulpe et moules marinés dans une « salsa verde » italienne, gelée de bouillon thaï

Marinated octopus in an Italian "Salsa verde", Thai stock jelly

bio

VDF, Domaine de la Colombette, 2021

Saladine de frisée sautée à l'andouille de Guéméné, légumes croquants, vinaigrette de cidre

Andouille sausage salad, crunchy vegetables, cider vinaigrette

bio

IGP Pays d'Oc, Mas de Vessière, 2020

.....

Aiglefin et sa croûte d'herbes fraîches, bouillon de volaille-marinières, crème d'ail nouveau, mousseline de choux fleurs, pois gourmands et kacha (sarrasin grillé)

Haddock with its green crust, chicken and mussels earth and sea stock, garlic cream, cauliflower mousseline, peas and Kacha (grilled sarrasin)

bio

VDP du Gard blanc, Domaine de Foltodon, 2021

Persillée de Black Angus, pommes darphin, échalote et pommes rôties, lard de colonata

Marbleized Black Angus beef, potatoe galette, roasted apples and shallot, lardo di Colonnata

Bordeaux supérieur, Château Penin, Grande Sélection, 2015

.....

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

Cheese selection from « Fromages et Terroirs ». (+5€)

.....

Chocolat Grand Cru Macaé 62%, praliné et citron

Grand Cru dark chocolate Macaé 62%, praline and lemon

Rivesaltes Grenat, Domaine Boudeau, 2019 (10cl et non 12cl car vin plus alcoolisé)

Fraises, comme une tarte déstructurée, vanille, sorbet citron/basilic

Strawberries, like an unstructured pie, vanilla, lemon and basil sorbet

Crémant de Loire rosé, 100% Pinot noir, Feuilles d'Or, 2017

Figues rôties au vin chaud, crémeux et sorbet aux feuilles de figuier

Fig cooked in a hot wine, fig leaf mousse and sorbet

Coteaux de la Loire, Château Putille, 2020

Menu à 45 euros / Accord mets et vins à 24 euros

Ceviche du chef, huile passion, crémeux coco et combava, pickles d'ananas

Chief ceviche, passion fruit oil, coconut and combava cream, pineapple pickles

IGP Côtes de Gascogne, Ampeloméryx, Domaine Pellehaut 2020

Gâteau d'araignée cuit en coque de légumes maraîchers, petits coquillages et vinaigrette chaude

Crab cake cooked in a vegetal shell, seashells and hot vinaigrette

VDP Val de Loire rouge, Pinot noir, Domaine Chon, 2020

.....

Ballotine de volaille contisée aux langoustines, jus de bisque et patates douces

Rolled chicken stuffed with langoustines, bisque juice, sweet potatoes

Côtes d'Auxerre rouge, pinot noir, Domaine Verret, 2020

Barbue cuite en croûte de pommes de terre, pommes poêlées et jus de cidre

Brill cooked in a potatoes crust, crystallized apples, cider juice

Viré-Clessé, Domaine Gondart-Perrin, 2019

.....

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

Cheese selection from « Fromages et Terroirs »

.....

Chocolat Grand Cru Macaé 62%, praliné et citron

Grand Cru dark chocolate Macaé 62%, praline and lemon

Rivesaltes Grenat, Domaine Boudeau, 2019 (10cl et non 12cl car vin plus alcoolisé)

Fraises, comme une tarte déstructurée, vanille, sorbet citron/basilic

Strawberries, like an unstructured pie, vanilla, lemon and basil sorbet

Crémant de Loire rosé, 100% Pinot noir, Feuilles d'Or, 2017

Figues rôties au vin chaud, crémeux et sorbet aux feuilles de figuier

Fig cooked in a hot wine, fig leaf mousse and sorbet

Coteaux de la Loire, Château Putille, 2020

Menu locavore à 59 euros /

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

Gâteau d'araignée cuit en coque de légumes maraîchers, petits coquillages et vinaigrette chaude

Crab cake cooked in a vegetal shell, seashells and hot vinaigrette

VDP Val de Loire rouge, Pinot noir, Domaine Chon, 2020

.....

Barbue cuite en croûte de pommes de terre, pommes poêlées et jus de cidre

Brill cooked in a potatoes crust, crystallized apples, cider juice

Viré-Clessé, Domaine Gondart-Perrin, 2019

.....

Ballotine de volaille contisée aux langoustines, jus de bisque et patates douces

Rolled chicken stuffed with langoustines, bisque juice, sweet potatoes

Côtes d'Auxerre rouge, pinot noir, Domaine Verret, 2020

.....

Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Paramé

Cheese selection from « Fromages et Terroirs »

Bordeaux supérieur, Château Penin, Grande Sélection, 2015

.....

Fraises, comme une tarte déstructurée, vanille, sorbet citron/basilic

Strawberries, like an unstructured pie, vanilla, lemon and basil sorbet

Crémant de Loire rosé, 100% Pinot noir, Feuilles d'Or, 2017