

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 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 29€, 35€, 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 de saison 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

Tiramisu de chèvre frais et pain d'épice, copeaux de jambon cru

Goat cheese tiramisu and ginger bread, smoked ham

Salade de crevettes et fruits exotiques façon thaï

Thai-style prawn and exotic fruit salad

.....

Le filet de pêche du jour et son écume fumée, méli-mélo de choux bretons

Fish of the day, smoked foam, britain cabbage méli-mélo

Suprême de volaille bretonne au cidre, patates douces fondantes et épinards

Chicken breast with cider, mashed sweet potatoes and spinaches

.....

Millefeuille vanille et pommes caramélisées

Vanilla millefeuille and crystalized apples

Moelleux au chocolat maison et son sorbet du moment

Chocolate melting cake, sorbet of the moment

Menu Végétarien à 29 euros /

Accord mets et vins à 19 euros

Crousti-fondant de camembert et compotée de choux rouge aux pommes

Crusty and melting Camembert, stewed red cabbage and apples

IGP Coteaux Ardéchois blanc, Orélie, Cave de Ruons, 2021

.....

Risotto au butternut caramélisé au sirop d'érable

Caramelized butternut risotto with maple syrup

AOP Languedoc Estabel rosé, Cave des Cabrières, 2020

.....

Crumble de kaki au romarin et son sorbet

Persimmon crumble with rosemary and its sorbet

VDF blanc demi sec de Loire, Le Tendre, Domaine de Mongilet, 2021

Crème brûlée à la réglisse et sacristain pistache

Crème brûlée with liquorice and pistachio sacristan

IGP Puglia, Négroamaro, Cantina Lucarelli, 2021

Menu à 35 euros / Accord mets et vins à 20 euros

Cappuccino Dubarry, chantilly saumon fumé et croutons à l'aneth

Dubarry cappuccino, smoked salmon whipped cream and dill croutons

IGP d'Oc, Chardonnay, Valjulus, 2021

Croustade de joue de bœuf façon carbonade flamande

Beef cheek flemish carbonade way

Costières de Nîmes rouge, Château Vessière, 2020

.....

Émincés de filet de canard à la figue sèche, pommes fondantes aux oignons de Roscoff (+3€)

Sliced duck fillet with dried figs, melting apples with Roscoff onions

Côtes du Rhône rouge, Domaine Elodie Balme, 2021

Filet de daurade grise au fenouil, beurre d'aneth et panais confits

Sea bream fillet with fennel, dill butter and candied parsnips

VDP du Gard blanc, Domaine de Foltodon, Sancti Cosmaé, 2021



.....

Notre sélection de fromages de chez Fromages et Terroirs à Paramé (+6€)

Cheese selection from « Fromages et Terroirs ».

.....

Crumble de kaki au romarin et son sorbet

Persimmon crumble with rosemary and its sorbet

VDF blanc demi sec de Loire, Le Tendre, Domaine de Mongilet, 2021

Crème brûlée à la réglisse et sacristain pistache

Crème brûlée with liquorice and pistachio sacristan

IGP Puglia, Négroamaro, Cantina Lucarelli, 2021

Menu à 45 euros / Accord mets et vins à 25 euros

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noix et salade d'herbes fraîches

Scallop carpaccio with walnut oil and fresh herb salad

Macon Uchizy, Domaine Raphaël Sallet, 2021

Feuilleté de ris de veau au foie gras et sauce porto

Puffed pastry of veal sweetbreads with foie gras and port sauce

VDP du Gard rouge, Domaine de Foltodon, cuvée Féréoles, 2020



.....

Carré d'agneau façon méchoui aux épices douces et quinoa aux saveurs orientales

Lamb shops confit with sweet spices and quinoa, oriental flavors

Bordeaux Supérieur, Château de Penin, Grande Sélection, 2018

Filet de turbot (*barbue ou Saint-Pierre selon l'approvisionnement*), sauce vierge, farandole de légumes de saison

Filet of turbot (brill or John Dory), virgin oil, seasonal vegetables

Savennières, Cuvée Les Fougerais, Domaine Dhonne, 2020



.....

Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Paramé (+6€)

Cheese selection from « Fromages et Terroirs »

.....

Tatin à l'ananas, chantilly vanille et cerneaux de noix

Pineapple tatin, vanilla whipped cream and walnut kernels

Coteaux de la Loire moelleux, Château Putille, 2021

Sphère chocolat blanc, mousse châtaigne et caramel beurre salé

White chocolate sphere, chestnut mousse and salted butter caramel

Crémant de Loire, Schistes de Loire, Château Putille, 2021

Menu dégustation à 59 euros /

Accord mets et vins à 39 euros (verres de 8cl)

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noix et salade d'herbes fraîches

Scallop carpaccio with walnut oil and fresh herb salad

Macon Uchizy, Domaine Raphaël Sallet, 2021

.....

Feuilleté de ris de veau au foie gras et sauce porto

Puffed pastry of veal sweetbreads with foie gras and port sauce

VDP du Gard rouge, Domaine de Foltodon, cuvée Féréoles, 2020



.....

Filet de turbot (*barbue ou Saint-Pierre selon l'approvisionnement*), sauce vierge, farandole de légumes de saison

Filet of turbot (brill or John Dory), virgin oil, seasonal vegetables

Savennières, Cuvée Les Fougerais, Domaine Dhonne, 2020



.....

Carré d'agneau façon méchoui aux épices douces et quinoa aux saveurs orientales

Lamb shops confit with sweet spices and quinoa, oriental flavors

Bordeaux Supérieur, Château de Penin, Grande Sélection, 2018

.....

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

Cheese selection from « Fromages et Terroirs »

Chinon, Les Graves, Domaine Gasnier, 2021



.....

Crumble de kaki au romarin et son sorbet

Persimmon crumble with rosemary and its sorbet

VDF blanc demi sec de Loire, Le Tendre, Domaine de Mongilet, 2021