

Château du
CØLOMBIER
SAINT - MALO

LE RESTAURANT DU CHÂTEAU DU COLOMBIER CÉLÈBRE UNE CUISINE BISTRONOMIQUE D'EXCEPTION, OÙ L'ÉLÉGANCE DES PRODUITS BRETONS DIALOGUE AVEC LA RICHESSE AROMATIQUE DES SAVEURS ASIATIQUES.

DANS LES SALONS DU CHÂTEAU, LE TEMPS SEMBLE SUSPENDU. LE CADRE, EMPREINT DE RAFFINEMENT ET DE DOUCEUR, SE PRÊTE AUSSI BIEN À UN DÎNER INTIMISTE QU'À UN MOMENT DE PARTAGE FAMILIAL, DANS UNE ATMOSPHÈRE FEUTRÉE ET ÉLÉGANTE.

LA TABLE VOUS CONVIE À UN VOYAGE CULINAIRE SENSIBLE ET INSPIRÉ, PORTÉ PAR LA CHEFFE SOKHA LE BOUVIER-PRAK. À TRAVERS CHAQUE ASSIETTE, ELLE RÉVÈLE UNE CUISINE D'AUTEUR, À LA FOIS DÉLICATE ET AUDACIEUSE, GUIDÉE PAR LA PASSION, LA PRÉCISION ET UNE CRÉATIVITÉ LUMINEUSE.

LES PRODUITS FRAIS DE NOTRE TERROIR SONT SUBLIMÉS PAR DES ÉPICES VENUES D'ASIE ET D'AFRIQUE, ÉCHO AUX GRANDES ÉPOPÉES MARITIMES DES ARMATEURS MALOUMS. CES INFLUENCES LOINTAINES COMPOSENT UNE PARTITION CULINAIRE INSPIRÉE DES ROUTES DE LA COMPAGNIE MALOUMINE DES INDES.

D'ORIGINE CAMBODGIENNE, SOKHA SIGNE UNE CUISINE DE RENCONTRE ET DE TRANSMISSION, OÙ LES ACCORDS DE SAVEURS SONT PENSÉS AVEC FINESSE POUR ÉVEILLER LES SENS ET OFFRIR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE MÉMORABLE.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOMENT D'EXCEPTION ET UNE TRÈS BELLE DÉGUSTATION.

SOKHA ET NICOLAS LE BOUVIER-PRAK



NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE TRAVAILLER EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUITS LOCAUX, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE, DANS LE RESPECT DES FILIÈRES ET DU SAVOIR-FAIRE AGRICOLE.

EN CUISINE, NOUS PLACÇONS L'ÉCO-RESPONSABILITÉ AU COEUR DE NOS PRATIQUES: SAISONNALITÉ, LIMITATION DU GASPILLAGE ET VALORISATION DE CHAQUE PRODUIT GUIDENT NOTRE FAÇON DE CUISINER.

PARCE QUE BIEN MANGER, POUR NOUS, C'EST AUSSI CONSOMMER DE MANIÈRE CONSCIENTE ET RESPONSABLE.

Menu des Armateurs 57€



ENTRÉES

SALADE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES



Saint-Jacques poêlées et crudités
AOP Mercurey 2021, Les Doués Domaine Goichot 18€ le verre

CHOUBA MALOUIN

Verrine de chair de crabe, betterave, carottes, pommes de terre
AOP Saint-Estèphe 2018 15€ le verre



FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras artisanal, confit de figues et toasts
AOP Côteaux du Layon 12€ le verre



PLATS

QUEUE DE LANGOUSTE À LA FLEUR DE LYS

SUPPLÉMENT 14€

Queue de langouste Atlantique Nord décortiquée, légumes et riz
parfumé à la crème locale et à la fleur de lys



AOP ChassagneMontrachet, 1er cru Mortgeot 2020 26€ le verre

AGNEAU PRÉ SALÉ AU MIEL ET AU CURRY



Agneau mijoté, pommes de terre et légumes
AOP Côte-Rôtie Cuvée Champon's 2020 22€ le verre

BROCHETTES DE BOEUF MARINÉES À LA CITRONNELLE



Pommes de terre et légumes
AOP Gevrey Chambertin 2020 22€ le verre

SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE



AOP Pessac Leogan Grand cru classé 2016 15€ le verre

DESSERTS

FAR COCO ET FRAMBOISE

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Et sa glace aux graines de sarrazin

Menu du Château 41€



ENTRÉES

LA SALADE DE LA MER

Effilochés de poulet, chair de crabe et crudités

AOP Chablis 1er Cru 2021 14€ le verre



CROUSTILLANTS DU CHÂTEAU

Feuille de brick, porc de Bretagne, épices et légumes

AOP Saint-Emilion grand cru 2019 13€ le verre



ROULEAUX DE PRINTEMPS DU COLOMBIER

Rouleaux feuille de riz, pâte de sarrazin avec crevette, poulet et crudités pour l'un et saumon et crudités pour l'autre

AOP Montagny 2021 14€ le verre



PLATS

CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques poêlées, nage à la crème, sauté, légumes et riz parfumé

Pessac Carbonnieux 2020 Grand cru classé 19€ le verre



FILET DE BAR GRILLÉ

Sauce à la crème de Bretagne, riz parfumé et haricots verts

AOP Sancerre 2020 12€ le verre



PIÈCE DE BOEUF MARINÉE

Marinade à la sauce d'huître, pomme de terre sautées, salade

AOP Pauillac 2017 18€ le verre



SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE

AOP Pessac Leogan Grand cru classé 2016 15€ le verre



DESSERTS

FAR COCO ET FRAMBOISE

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Et sa glace aux graines de sarrazin

Menu Végétarien 31€



ENTRÉES

ROULEAUX DE CRUDITES

2 Rouleaux, feuille de riz, pâte de sarrazin et crudités



AOP Montagny 2021 14€ le verre

CROUSTILLANTS VÉGÉTARIENS



Feuille de brick aux légumes et épices
AOP Saint-Emilion Grand cru 2019 13€ le verre

PLATS



POÊLÉE DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉE DE RIZ

AOP Pessac-Leogan 2016 Grand cru classé 15€ le verre

NOUILLES SAUTÉES AVEC SES LÉGUMES FRAIS



Udon à la farine de blé aux légumes et épices
AOP Châteauneuf du Pape 2020 13€ le verre

SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE



AOP Pessac Leogan Grand cru classé 2016 15€ le verre

DESSERTS

FAR COCO ET FRAMBOISE

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Et sa glace aux graines de sarrazin

