

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 MALOUINS. CES INFLUENCES LOINTAINES COMPOSENT UNE PARTITION CULINAIRE INSPIRÉE DES ROUTES DE LA COMPAGNIE MALOUINE 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 PLAÇONS 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

ÉMINCÉ DE BOEUF AUX SAVEURS DE PHNOM PENH

Fines tranches de boeuf marinées aux épices du Cambodge



AOP Saint-Estèphe 2020, 16€ le verre

FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras artisanal, confit de figues et toasts



AOP Côteaux du Layon 2020, 13€ le verre

PLATS

QUEUE DE LANGOUSTE À LA FLEUR DE LYS (+14€)

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



Pouilly-Fuissé 2021, 1er Cru Domaine J Burrier, Bourgogne, 24€ le verre

AGNEAU PRÉ SALÉ AU MIEL ET AU CURRY



Agneau mijoté, pommes de terre rôties et légumes
AOP Cornas terres Brûlées 2021, 18€ le verre

BROCHETTES DE BOEUF MARINÉES À LA CITRONNELLE



Pommes de terre rôties et légumes
AOP Gevrey Chambertin 2021, 24€ le verre

SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE



AOP Pessac Leognan Grand cru classé 2019, 17€ le verre

DESSERTS

ENTREMET AUX SAVEURS DU CAMBODGE

Biscuit au thé vert à la mangue, passion et au yuzu

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

MI-CUIT AU CHOCOLAT

70% de cacao, avec sa glace aux graines de sarrazin

Menu du Château 41€

ENTRÉES


LA SALADE TERRE-MER

Emincé de poulet, chair de crabe et crudités

 AOP Chablis 1er Cru 2023, 16€ le verre

CROUSTILLANTS DU CHÂTEAU

Feuille de brick, porc de Bretagne, épices et légumes

 AOP Saint-Emilion grand cru 2019, 14€ le verre

ROULEAUX DE PRINTEMPS DU COLOMBIER

Rouleaux feuille de riz, nouilles de sarrasin avec crevettes, poulet et crudités pour l'un et saumon et crudités pour l'autre

 Montagny Château de la Guiche 2023, 15€ le verre

PLATS


CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

St-Jacques poêlées, nage à la crème de saté, légumes et riz parfumé

 Pessac-Leognan 2022 Grand cru classé Château Carbonnieux, 22€ le verre


FILET DE BAR GRILLÉ

Sauce à la crème de Bretagne, riz parfumé et légumes

 AOP Sancerre 2024, 13€ le verre

PIÈCE DE BOEUF MARINÉE

Marinade à la sauce d'huitres, pommes de terre rôties et légumes

 AOP Pauillac 2020, 24€ le verre

SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE

 AOP Pessac Leognan Grand cru classé 2019, 17€ le verre

DESSERTS

ENTREMET AUX SAVEURS DU CAMBODGE

Biscuit au thé vert à la mangue, passion et au yuzu

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

MI-CUIT AU CHOCOLAT

70% de cacao avec sa glace aux graines de sarrazin

Menu Végétarien 31€

ENTRÉES

ROULEAUX DE CRUDITES

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



AOP Montagny 2023, 15€ le verre

CROUSTILLANTS VÉGÉTARIENS



Feuille de brick aux légumes et épices
AOP Saint-Emilion Grand cru 2019, 14€ le verre

PLATS

POÊLÉE DE LÉGUMES ACCOMPAGNÉE DE RIZ



AOP Pessac-Leognan 2019 Grand cru classé, 17€ le verre

NOUILLES SAUTÉES AVEC SES LÉGUMES FRAIS



Udon à la farine de blé aux légumes et épices
AOP Châteauneuf du Pape 2021, 15€ le verre

SUPPLÉMENT FROMAGES (+12€) - LA BELLE FROMAGERIE



AOP Pessac Leognan Grand cru classé 2018, 17€ le verre

DESSERTS

ENTREMET AUX SAVEURS DU CAMBODGE

Biscuit au thé vert à la mangue, passion et au yuzu

TIRAMISU MALOUIN

À la crème locale, saveur mangue ou framboise

MI-CUIT AU CHOCOLAT

70% de cacao avec sa glace aux graines de sarrazin

