LE CHEF MAXIME NOUAIL ENCHANTE LA CUISINE DU DOMAINE DE ROCHEVILAINE

Le Domaine de Rochevilaine, véritable écrin culinaire en Bretagne Sud, invite les amateurs de gastronomie et de terroir à une expérience unique où authenticité et qualité sont au cœur de chaque assiette. À la tête de ce lieu d'exception, le chef Maxime Nouail célèbre les produits de la mer et du terroir breton, sublimant des saveurs locales grâce à un savoir-faire raffiné et une passion pour les ingrédients issus des meilleurs producteurs artisanaux de la région.

Une cuisine à l'âme bretonne, une reconnaissance par les grands guides gastronomiques

Maxime Nouail travaille en symbiose avec les produits de l'océan et du terroir : les crustacés et poissons sont sélectionnés quotidiennement, et le vivier du domaine, face à sa cuisine, garantit une fraîcheur incomparable. Homards et langoustines du Guilvinec, huîtres de Pénerf et de la baie de Quiberon, bars pêchés à l'île Dumet ou soles de La Turballe – chaque plat reflète la diversité et la richesse du patrimoine marin breton.

Maxime déniche les plus beaux produits dans les environs, auprès des personnes qui partagent ses valeurs d'authenticité, des gens « du cru » dont la passion s'est transmise de génération en génération : Philippe Le Gal (ostréiculteur), David Etrillard (poulets de plein air), Pierre-Yves Le Floc'h (agneaux et cochons), Mathieu Anezo (pigeons), famille Roussel à Rieux (œufs et légumes) …

Récompensé par les plus grands guides gastronomiques, le restaurant du Domaine de Rochevilaine est aujourd'hui un incontournable pour ceux qui souhaitent explorer le terroir breton dans sa plus belle expression. Le respect des saisons et des producteurs locaux est au centre de chaque préparation, promettant un voyage culinaire en harmonie avec la nature.

Des menus d'exception : hommage à 30 ans de tradition et créativité saisonnière
Parmi les expériences culinaires phares du domaine, le « Menu Homard », imaginé il y a plus de 30 ans par le chef Patrice Caillault, continue de ravir les connaisseurs. Ce menu emblématique, maintenu et revisité en cinq services par Maxime Nouail, propose une immersion gustative autour du homard breton.

Menu Homard en cinq services *(A partir de 2 personnes) 123 € par personne

- Salpicon de homard, tuile de corail et bisque en nuage
- Epaules de homard en samoussa au curry vert
- Pinces de homard servies chaudes, crémeux de girolles, vinaigrette de homard
- Homard rôti au beurre de baratte demi-sel et sauce coraillée
- Riz au lait aux 4 épices et pamplemousse au beurre d'agrumes, glace aux carapaces de homard.

Le chef propose également **le « Menu Confiance »,** conçu selon l'arrivage du jour et l'inspiration du chef, offrant aux convives une surprise culinaire à chaque visite.

Partage, convivialité, bien-manger : telles sont les valeurs familiales, transmises notamment par ses grands-mères, qui ont poussé Maxime Nouail à embrasser la carrière de cuisinier. Entré rapidement dans le monde professionnel, Maxime a fait ses premières armes au Domaine de Rochevilaine, avant de voguer vers d'autres horizons. En 2012, il a signé son retour dans le Morbihan, assurant, aux côtés de son épouse et de son beau-père, la relève d'un chef en place depuis 30 ans. Depuis, ce Breton affirme son identité culinaire, basée sur la mise en valeur de son terroir.

La terrasse et les plaisirs estivaux au jardin

À la belle saison, une carte d'été est disponible, et les repas peuvent être savourés en terrasse, dans un cadre enchanteur et verdoyant. Les hôtes résidant au domaine ont même la possibilité de se faire servir dans l'intimité de leur chambre, profitant de l'atmosphère paisible du jardin.

A PROPOS

Composé de plusieurs bâtiments historiques, dont un guet du XIII^{e} siècle, le Domaine de Rochevilaine tient son nom de sa position géographique, à la jonction du fleuve Vilaine et de l'océan, où il fut une île (Roche-Vilaine). On y accède par un monumental porche du XIII^{ème} siècle (le portail de vérité) pour découvrir un ensemble de demeures historiques (manoirs des XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, maison de pêcheurs, château de granit et de verre, longère) qui ont été démontées pierre par pierre pour être reconstruits ici.

C'est un véritable hameau typiquement breton et romantique, dont les chambres, le restaurant et le spa de 1300m^{2} donnent sur le grand large. Entre chaque bâtiment, des allées, des parterres de fleurs, des bosquets composent les jardins de Rochevilaine, en harmonie avec l'esprit des lieux : remarquables en toute saison grâce à une connaissance botanique spécifique du grand large.

Les chambres et suites du Domaine de Rochevilaine sont un véritable écrin de raffinement. Chaque hébergement est unique, mêlant œuvres d'art et touches contemporaines pour créer une ambiance à la fois chic et accueillante.