



**Séjour en tête à tête  
avec l'océan  
en Bretagne Sud**



Larguer les amarres pour un séjour grand large en Bretagne sud pour avoir l'océan rien que pour soi....

Direction Billiers, à 20 minutes de Vannes, où le Domaine de Rochevilaine domine les vagues de la pointe de Pen Lan. Ce Relais & Châteaux est un havre de paix où le maître mot est douceur de vivre.

Ce lieu de villégiature est idéal pour s'évader en toute sérénité et se ressourcer, grâce à des **installations privatives**, au luxe des **grands espaces**, au **room service** ouvert à toute la carte et le **spa marin rénové** avec ses « **spa suites** » rassurantes et son **espace aquatique** surdimensionné.

Chambres avec vue, restaurant gastronomique et spa marin d'exception : tous les ingrédients sont réunis pour faire de chaque séjour au Domaine de Rochevilaine un moment de pur bonheur et refaire le plein de bonne énergie.

Ici les propriétaires et leur équipe ont un objectif : apporter simplement des moments de bonheur ! Ils le feront avec d'autant plus de responsabilité et de rigueur dans les semaines/mois à venir.

**Objectifs de ce séjour** : profiter de chaque instant, se détendre de la tête aux pieds, profiter du plein air et des grands espaces, respirer et se laisser aller à la douceur de revivre !

**Avoir l'océan pour horizon.....**

Le Domaine de Rochevilaine est un hameau breton reconstitué avec 38 chambres et suites réparties entre manoirs, longère, château de granit, comptoir des Indes sur les rochers... Elles ont toutes un charme particulier et offrent une vue à couper le souffle. Chacune a un caractère particulier selon son architecture, ses matériaux, son décor ou son emplacement.

Elles disposent de superbes espaces privatifs et/ou terrasses faces à l'océan.



## Toute la carte disponible en room service



De longue date, le Domaine de Rochevilaine s'est fait le spécialiste du room service. Il est ainsi possible de déguster l'intégralité de la carte du restaurant en chambre/suite et se régaler des créations du chef étoilé Maxime Nouail. Carte juin/juillet ci-dessous.

Et de démarrer la journée avec les merveilleux « déjeuners du matin » qui sont autant d'odes au terroir breton.

### Au Restaurant : l'appel du large !

Il n'est pas de restaurant plus proche de l'océan...

Derrière les grandes baies vitrées, on ne sait plus si on est sur la terre ou sur la mer...

L'océan inonde les 3 salles qui, en enfilade, alignent 50 mètres de vitrages panoramiques posés directement sur les rochers.

L'espace est un grand atout et permettra d'espacer les tables et offrir toute la sécurité nécessaire sans nuire à la convivialité.



### Spa suites et espace aquatique très spacieux

Le Domaine de Rochevilaine abrite un superbe centre de soins baptisé « Aqua Phénicia » (1.300 m<sup>2</sup>) en souvenir des phéniciens installés sur le site dans l'antiquité. Un tout nouveau décor a été imaginé au printemps 2020 (lien vers le communiqué ci-dessous).



Houat, Hoëdic, Dumet et Kervoyal  
Ce sont les noms des spa suites, avec vue mer, où l'on peut enchaîner des soins sans croiser quiconque.



Il est doté d'une piscine chauffée à 30° avec toit ouvrant, un jacuzzi, un sauna, un vaste hammam ainsi qu'un parcours aquatique.



« Posé » sur les rochers de la pointe de Pen Lan, le Domaine de Rochevilaine domine les vagues...

Cet écrin de sérénité, à 20 mn de Vannes, sur une presqu'île rocheuse de plus d'un hectare offre 300 mètres de façade maritime privée.

37 chambres et suites réparties dans une dizaine de bâtiments, dont 5 manoirs entièrement rénovés, avec vues magiques sur l'océan.

Un spa marin de 1.300 m<sup>2</sup> et un restaurant étoilé Michelin, avec le chef Maxime Nouail.

Dossier avec visuels, ce communiqué de presse + celui sur le nouveau décor du spa et les offres de séjours :

<https://we.tl/t-EpRDI0hNKQ>

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Le Domaine de Rochevilaine</b><br/>         Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers<br/>         Tél. : 02 97 41 61 61<br/>         Mail : rochevilaine@relaischateaux.com<br/> <a href="http://www.domainerochevilaine.com">www.domainerochevilaine.com</a></p> | <p><b>Contact Presse : Maryse Masse</b><br/> <b>Maryse Masse Communication</b><br/>         Tél. : 01 40 54 72 50 ou 06 22 468 468<br/> <a href="mailto:maryse@marysemasse.com">maryse@marysemasse.com</a><br/> <a href="http://www.marysemasse.com">www.marysemasse.com</a></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## *La cuisine du Domaine de Rochevilaine*

### *Les entrées terre et mer*

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Pressé de foie gras et volaille, jus de carcasse et légumes croquants</i>              | 32 € |
| <i>Langoustines crues et cuites, huile de fenouil sauvage</i>                             | 34 € |
| <i>Sardines marinées, condiments canaille, légumes d'été et sorbet poivron</i>            | 31 € |
| <i>Demi homard servi froid, vinaigrette au jus de carapaces, fruits de saison grillés</i> | 45 € |
| <i>Huîtres creuses N° 2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal (12 pièces)</i>   | 27 € |
| <i>Huitres plates de Bélon, triple zéro, Ostréa Edulis (6 pièces)</i>                     | 31 € |

### *Les poissons sauvages et crustacés de proximité*

|                                                                                                        |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <i>Filet de Saint-Pierre aux algues, coquillages de nos côtes et petits pois</i>                       | 35 €              |
| <i>Langoustines rôties, tomates de différentes façon, jus de carapaces</i>                             | 45 €              |
| <i>Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches et jus d'arêtes</i>                                     | 34 €              |
| <i>Homard de casier au beurre de baratte, sauce coraillée et tagliatelles (recette traditionnelle)</i> | 80 €              |
| <i>Poisson sauvage retour de pêche du jour préparé simplement (pour deux)</i>                          | par personne 42 € |

### *Terroir local*

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <i>Agneau de la Ferme de Muzillac en 3 façons (Côte rôtie, épaule confite, abats croustillants)</i> | 32 €              |
| <i>Double côte de porc et andouille rôtis, puis fumées en cocotte (pour deux)</i>                   | par personne 39 € |
| <i>Pigeonneau de Matthieu Anezo, cuit sur le coffre, légumes au jus de romarin</i>                  | 40 €              |

*Plateau de fromages du Morbihan, choisis auprès de nos producteurs 18 €*

### *Les inspirations du pâtissier*

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Sablé breton fraises-rhubarbe, crème fermière et sorbet Godinette</i> | 19 € |
| <i>Macaron chocolat grand cru et framboise du Pré de la Fontaine</i>     | 19 € |
| <i>Ravioles citron-framboise-verveine, épicé au Kari Gosse</i>           | 19 € |
| <i>Paris Brest « célébration », crème glacée au pralin (pour deux)</i>   | 19 € |
| <i>Soufflé fine de Bretagne, figue rôtie, sorbet fromage blanc</i>       | 19 € |
| <i>Assortiment des sorbets et glace du moment</i>                        | 19 € |

## **Le Retour de Marché 44€**

Servi au déjeuner sauf les dimanches et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

Proposés verbalement en fonction des arrivages

## **Le Menu de Saison 80€**

Pressé de foie gras et volaille, jus de carcasse et légumes croquants

Ou

Sardines marinées, condiments canaille, légumes d'été et sorbet poivron

Ou

Les neuf huîtres creuses n°2 de la ria de Pénerf élevées par Philippe Le Gal

\*\*\*\*

Filet de Saint-Pierre aux algues, coquillages de nos côtes et petits pois

Ou

Maquereau de ligne, pesto d'herbes fraîches, jus de carapaces

Ou

Agneau de la Ferme de Muzillac en 3 façons (côte rôtie, épaule confite, abats croustillants)

\*\*\*\*

Plateau de fromages du Morbihan, choisis par nos soins auprès de nos producteurs

\*\*\*\*

Sablé breton fraises-rhubarbe, crème fermière et sorbet Godinette

Ou

Macaron chocolat grand cru et framboises du Pré de la Fontaine

Ou

Soufflé fine de Bretagne, figue rôtie, sorbet fromage blanc

## **Le Menu Homard en quatre services**

(Pour au moins 2 personnes) 113 € par personne

Salpicon de homard en vinaigrette de miel

\*\*\*\*

Bisque de homard crémeuse

\*\*\*\*

Pinces de homard servies chaudes et déclinaison de tomates

\*\*\*\*

Homard rôti au beurre de baratte demi-sel et sauce coraillée

\*\*\*\*

Ravioles citron-framboises-verveine, consommé épicé au Kari Gosse

## **Le Menu Confiance**

(Servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

« La grande dégustation », 7 plats à 113 €

Vins en harmonie : 3 verres à 27 € ou 7 verres à 50 €