L’absinthe Restaurant

Pour mon anniversaire, j’ai eu la jolie surprise de découvrir ce restaurant dans le vieux Saint Malo (intra-muros). L’absinthe, est un restaurant gastronomique se situant au 1 rue de l’Orme. 35400 Saint-Malo.

Le cadre est soigné et élégant. L’équipe est adorable et très serviable.

Les cocktails du Moment
• Mojito Fraise 10,00€
• Bloody Mary 10,00€
Punch Créole 3,60€
• Whisky Sour 10,00 €
Les Sans-Alcools
• Virgin Mojito Fruits Rouge 9,00€
• La p'tite Pomme 9,00€
Cocktail du Moment
Malouin's
Sour Citron
• Gin Malouin's
• Limoncello
• Sirop de sucre
• Sirop de citron

Nos Absinthes
• Absinthe Verte
Pierre 55°
13,90€
• Absinthe Verte
Jacques Serveux 70°
8,00€
• Absinthe rouge
Auen nature 60°
18,90€
• Liqueur d'Absinthe
Cuillère Fontaine 25°
13,00€

Mojito fraise
Punch Créole
Whisky Sour
Mojito fruits rge
Pomme

Comme on était en début août, nous avons profité de la carte d’été (que j’ai oublié de garder sous la main pour vous donner le nom de mes supers plats – oupsy)

Heureusement, j’ai quand même pris mes plats en photo, on n’oublie pas les basiques

Cocktail, entrée, plat, dessert et vin (on était bien bien bien).

Mon repas était orienté poisson. L’entrée avec du crabe et du curry. Le plat de poisson blanc et courgettes. Quant au dessert, on était plutôt team chocolat. Tous les plats étaient

merveilleusement bons !

Si l’équipe du restaurant tombe sur cet article et a encore sa carte d’août 2023 sous la main pour le nom des plats, je suis preneuse =)

En attendant, si vous êtes de passage à Saint-Malo, n’hésitez surtout pas !

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Site Web : https://restaurant-absinthe.fr/
Téléphone : 02 99 40 26 15
Adresse : 1 rue de l’Orme 35400 Saint-Malo / Intra-Muros
Horaires : Dimanche – Jeudi : 12:00 – 13:30 / 19:00 – 21:00 | Vendredi, Samedi, ponts et vacances scolaires : 12:00 – 14:00 / 19:00 – 21:30

#bretagnetourisme #restaurantgastronomique

Le Versance – Paris

Hier nous célébrions nos 10 ans ensemble avec mon mari. Nous renouons avec notre tradition de faire un beau restaurant pour ce genre d’occasions. Ici, nous avons découvert **Le Versance**, rue Feydeau à Paris. Très bel endroit. L’équipe est au petit soin et les plats sont juste magnifiques. Les conseils du sommelier « aux petits oignons », surtout avec ce Crozes Hermitage « Les Galets » de 2013. Ce vin rouge puissant mais tout en fruits rouges était parfait pour accompagner le trio de betterave et le pigeon au thé. Quant aux langoustines rôties et le ris de veau étaient subtilement accompagnés d’un vin blanc Valrose Bordeaux de 2013 avec une note citronnée.

Un vrai beau moment. Allez-y !