

# *Fleur marine*

RESTAURANT VALDYS



# *Fleur marine*

RESTAURANT VALDYS

*La Fleur Marine vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre chef, Yann GUIZIEN.*

*Nous vous proposons de découvrir une cuisine alliant terroir Breton et culture culinaire internationale.*

*Travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.*



# Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 37 €

Entrée, Plat, Dessert 47 €

## Entrées

Prix hors menu 16 €

Plats pouvant être adaptés au régime végétarien. 🍷



Consommé de volaille, raviole ouverte de kombu et panais en jeux de textures.

Gravelax de truite de Plouigneau, blinis de sarrasin et crème aux zestes de citron.

Feuille à feuille de butternut, haddock en espuma et huile de persil.

Cèpes en capuccino onctueux, poêlées de champignons des bois, craquelin à l'algue Nori. 🍷

Possibilité de prendre cette entrée en plat végétarien. Prix hors menu 23 €

## Plats

Prix hors menu 29 €

Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.



Cotriade de poissons de nos côtes et légumes de saison.

Joue de bœuf braisé à la bière de Roscoff, far blanc et racines potagères.

Saint Jacques à la plancha, nage de coco de Paimpol et jeunes poireaux grillés.

Ris de veau doré au beurre salé, gâteau de pommes de terre aux algues et étuvée de choux vert.

Supplément de 3 € dans les pensions, forfaits et menus.

Gnocchi de polenta et courge, embeurré d'haricots coco. 🍷

Prix hors menu 23 € et 31 € en formule plat & dessert.



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

## *la carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier*

Prix hors menu 10 €

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.



Baba tout chocolat, infusion cacao et ganache montée.

Dôme de pomme, cidre, caramel et sarrasin.

Tiramisu marron et café.

Trompe l'œil noix de coco et mangue, comme un œuf au plat.

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales.

Assiette de trois fromages affinés et son mesclun.

## *Carte des glaces et sorbets*

Notre artisan, Jampi, glacier emblématique Brestois.

Prix hors menu 4 € la boule



### Glaces :

Chocolat noir du Pérou

Praliné pur Noisette

Vanille Extra pur

Caramel beurre salé

Café

Pistache Pure d'Italie

### Sorbets :

Abricot

Fraise

Framboise

Mangue

Citron de Sicile

Cassis

Pomme

Poire



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS