

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. 



Merlu de nos côtes, comme un ceviche, pickles de légumes au sésame.

Œuf cuit à basse température, tomates aux algues en jeux de textures et stracciatella. 

Chair de crabe, artichauts en barigoule et laitue de mer, dentelle de sarrasin.

Fines tranches de bœuf en gravelax, salade de haricots de pays et pois maraichers à la marjolaine, tuile de noix.

Possibilité de prendre cette entrée en plat. Prix hors menu 29 €

Plats

Prix hors menu 29 €

Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.



Tentacule de poulpe snacké, vierge de tomate au paprika fumé et tian de légumes.

Dos de poisson sauvage, selon retour de pêche, au fenouil et son émulsion d'olives.

Epaule d'agneau au citron confit saveurs orientales, aubergine rôtie et Socca.

Demi-Pigeon en juste cuisson, jus aux baies rouges et verdure de légumes.

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



L'aubergine, comme un tajine végétarien au citron confit et Socca.



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.



Pavlova aux fruits rouges.

Feuille à feuille cacao.

Soufflé glacé aux pêches caramélisées.

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

Assiette de Gourmandises au choix du chef.

Supplément de 2,70 € servi avec un café ou 4,20 € avec un thé.

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