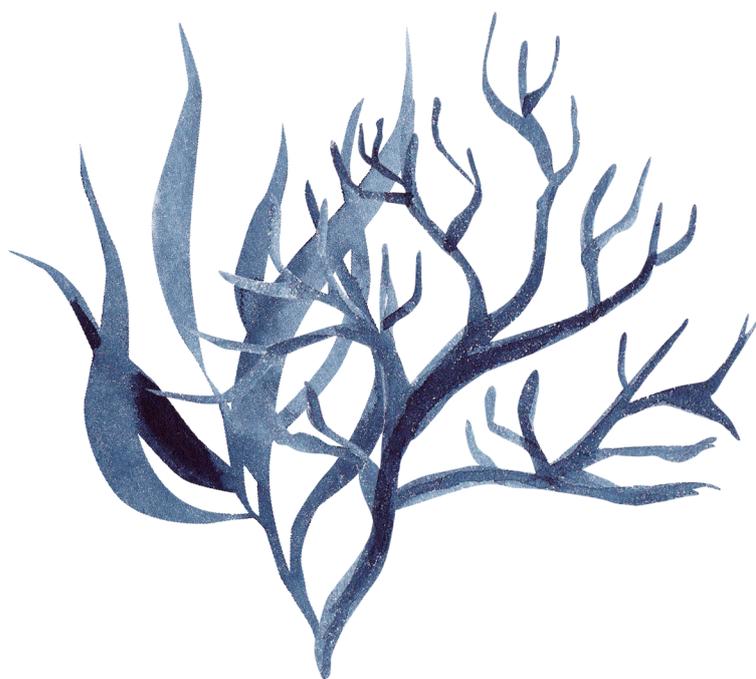


Fleur marine

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 38 €

Entrée, Plat, Dessert 48 €

Des "  " pour des plats équilibrés.

Nous nous engageons à éliminer les sucres raffinés, les farines "blanches", ainsi que les huiles et produits riches en graisses saturées.

Entrées



Crevettes marinées en rouleau de saison, sucrine et laitue de mer, sauce Ponzu 17 € 

Carpaccio de lieu mariné à la dulce et betterave, pétales de Chioggia et red chard 17 € 

Belle raviole au chèvre frais, asperges et huile de roquette aux pignons de pin 16 € 

Foie gras marbré à la pistache, acidulé de fraise, toast de pain complet au zeste de citron 20 €

Supplément de 3 € aux menus

Plats

Prix hors menu 29 €



Saltimbocca de veau, jus au Wakamé, gnocchi et chips de chou Kale

Dos de Merlu rôti en persillade, panisse aux olives de Kalamata et Kombu

Fondant d'agneau au jus, fèves et petit pois aux aromates

Filet de lotte poêlé, fumet de crabe, mousseline de choux fleur et sarrasin 

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



Risotto de céréales croustillant, tombée d'épinard aux champignons et œufs coulant 23 € 



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

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.



Macaron à la bergamote, déclinaison autour du thé

Fraises de Bretagne, fin sablé au sarrasin et crème légère

Entremets chocolat, crème à la fève tonka et biscuit Madeleine

Confit de rhubarbe et pomme verte à la menthe 

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



Plats pouvant être adaptés au régime végétarien.

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS