

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS



L'Aromatik

RESTAURANT VALDYS

L'Aromatik vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre équipe de cuisine.

Une cuisine alliant terroir breton et travail d'ingrédients minutieusement sélectionnés, associés aux épices raffinées et souvent surprenantes.

Une carte où l'on retrouve le travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.

Du lundi au dimanche

De 19h à 21H00



Menu « Sable Blanc »

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

Prix hors menu 17 €



Haddock fumé en salade croquante, sauce aigrette

Flan de foie gras, jus de volaille truffé et champignons

Thon en tataki, amandes torréfiées et vinaigrette au Vadouvan 

Plats

Prix hors menu 29 €



Pavé de truite de Plouigneau, crumble de nori et agrumes, onctueux de racine et choux kale 

Poulet fermier de l'Argoat, sauce satay, chou-fleur rôti, riz basmati au curry breton

Saint Jacques poêlées, sarrasotto au cidre de Kerné

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



Selon l'inspiration du Chef et retour de marché, n'hésitez pas à solliciter le personnel de salle pour plus de renseignement 



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

En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "La Belle Givrée", à Quimper.

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

Prix hors menu 10 €



Profiteroles aux agrumes, éclats de nougatine et sauce chocolat

Baba à la Blanche de pommes, pommes caramélisées et crème fouettée

Entremet pur chocolat sur biscuit brownie aux noix de pécan

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Assiette de trois fromages, bretons et affinés, mesclun de jeunes pousses

Carte des glaces et sorbets

Notre artisan, Jampi, glacier emblématique Brestois.

Prix hors menu 4 € la boule



Glaces :

Cacao
Caramel beurre salé
Amande amère
Blé noir
Pistache pure
Café
Sablé breton
Vanille

Sorbets :

Cassis
Poire
Mangue
Ananas
Citron



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