

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.



Menu « Sable Blanc »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 37 €

Entrée, Plat, Dessert 47 €

Plats pouvant être adapté au régime végétarien. ♥

Entrées

Prix hors menu 16 €



Carpaccio de bar au nori et piment d'Espelette, vierge de fraises et framboises à l'estragon.

Chair de crabe au citron confit, mousse de courgette au basilic et tuile à l'encre de seiche.

Bœuf et sardine à la façon d'un vitello tonato, tomates confites et focaccia.

Gazpacho de petit pois à la menthe, crémeux de chèvre frais du Menez Hom et tuile de pain. ♥

Plats

Prix hors menu 29 €



Dos de cabillaud au chorizo, riz façon paëlla, crème de moules safranée.

Magret de canard aux fruits rouges, légumes verts du moment.

Grosses gambas grillées au parfum de combava, pad thaï de légumes.

Porchetta d'échine de porc au four, pommes nouvelles de l'île de Batz rôties, sauce verte.

Poke Bowl de sarrasin au curry breton, légumes de saisons en crus et cuits. ♥



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

la carte des desserts

Prix hors menu 10 €

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



Choux craquants, crème pistache et framboises.

Tartelette pêche-abricot, crème Tonka et vinaigrette à la verveine.

Barre glacé, comme un Snickers ©, sauce caramel au beurre salé. 🌱

Baba au rhum et aux fraises, crème fouettée au fromage frais vanillée. 🌱

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

Le choix d'un dessert dans le menu « Ardoise de la semaine ».

Assiette de trois fromages affinés et son mesclun.

Assiette de Gourmandises au choix du chef.



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

Carte des glaces et sorbets

Notre artisan, Jampi, glacier emblématique Brestois.

Prix hors menu 3 € la boule



Glaces :

Chocolat noir du Pérou

Café

Sablé breton

Vanille bourbon

Caramel beurre salé

Pistache

Sorbets :

Mangue

Poire williams

Framboise

Cassis

Ananas

Citron yuzu



La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS