

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

Prix hors menu 16 €



Chair de crabe et cèleri rave en jeux de texture, vierge de fruits exotique et vanille 

Œuf cocotte en oursin, et fondue verte à la laitue de mer 

Les carottes en couleurs aux saveurs d'Orient, copeaux de tomme d'Ouessant et Naan aux algues 

Tartelette aux artichauts, pépites de foie gras et fruits du mendiants, écume au poivre de Sichuan

Plats



Mignon de porc breton, champignon et blettes en coque croustillantes, jus de rôti 29 €

Lieu jaune meunière aux capres, spaghetti de mer et potimarron rôti 29 €

Filet de canard en Tataki, Soba au bouillon corsé et chou Pack Choi 29 € 

St Jacques et Volaille de Bretagne en blanquette, gratin dauphinois au wakamé 32 €

Supplément de 3 € aux menus.

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



Bao Burger Végétal, patates douces rôties et coleslaw 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.



Poire en jeux de textures et diplomate caramel

Pavlova aux agrumes, crème fouettée à la Cardamome

Cookie pistache servi tiède, et sa glace pure pistache

Chia pudding noix de coco et mangue 

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