

M E N U

Roc'h kroum

— UNIQUEMENT LE SOIR —

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **38 €**

Formule végétarienne **31 €**

Entrée, Plat, Dessert **48 €**

Formule végétarienne **41 €**



Plats équilibrés, sans sucres raffinés ni farines blanches, et faibles en graisses saturées.



Plats végétariens

“ Je puise dans la richesse du terroir breton – légumes de nos terres, poissons et fruits de mer – et je les marie aux saveurs venues d’Asie, de Méditerranée et d’ailleurs. Dans ces assiettes délicates et créatives, chaque produit raconte une histoire pour vous offrir un vrai plaisir des sens. ”

Chef Yann Guizien



MENU

Roch kroum

— UNIQUEMENT LE SOIR —

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **38 €** | Formule végétarienne **31 €**

Entrée, Plat, Dessert **48 €** | Formule végétarienne **41 €**

“ Je sublime le meilleur du terroir breton en y ajoutant des touches venues d'ailleurs. ”
Chef Yann Guizien



Plats équilibrés, sans sucres raffinés ni farines blanches, et faibles en graisses saturées.



Plats végétariens

• ENTRÉES •

Pétales de saucisse de Molène, coleslaw de chou rouge et poire

Dentelles de sarrasin **16 €**

Œuf parfait, dashi au shitaké et orge torréfié, tofu soyeux **17 €** 

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux de topinambours et poutargue fumé

Chips de vitelotte **18 €**

Raviole de potimarron et homard breton, espuma de carapaces **19 €** 

• PLATS •

Dos de lieu jaune poêlé, Belon en écume iodée, Farz Du bruginné et chou-fleur **29 €**

Dos de Bonite mi-cuit, vierge d'agrumes, croustillant de riz noir

Étuvé de poireau Wakamé **29 €** 

Pressé de bœuf en pot-au-feu et son consommé

Pomme purée au beurre d'algues **29 €**

Filet de canette rôti, mostarda de coing, rutabaga et panais en texture **29 €**

Embeurré de coco de Paimpol et haricots de mer, craquelin de blé Farro **29 €** 

• DESSERTS •

Namelaka Grand Cru Caraïbes et dentelles de gruë de cacao

Sablé au chocolat et pignons de pin **10 €**

Entremet Dacquoise coco et marmelade mangue-passion **10 €**

Moelleux à la carotte et confit d'oranges, crémeux de courge vanillé **10 €**

Granité de pommes vertes au shiso **10 €** 

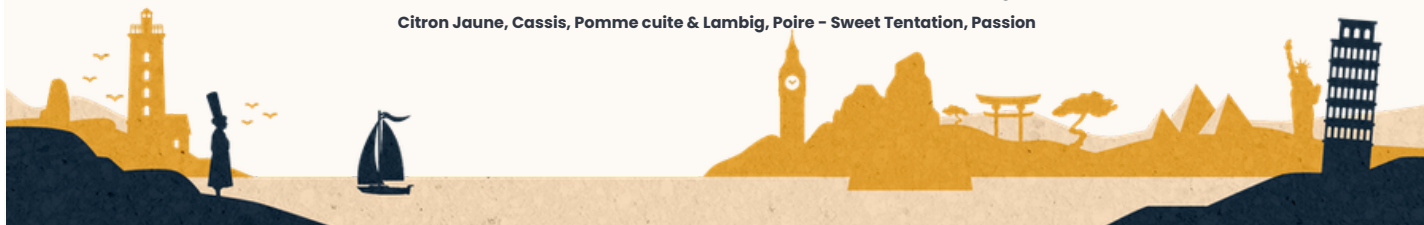
Assiette de trois fromages affinés et son mesclun de salade **10 €**

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales **10 €**

Glaces & sorbets, artisan local « Julien Gasté » **4 €/boule**

Glaces : Chocolat noir Valrhona, Noisette, Vanille Noire Grand Cru de Papouasie, Caramel beurre salé, Café,
Pistache Pure

Sorbets : Abricot, Fraise Mara des Bois de Sibiril, Framboise de Cléder, Mangue,
Citron Jaune, Cassis, Pomme cuite & Lambig, Poire - Sweet Tentation, Passion



La liste des allergènes est disponible sur demande. Menus hors boissons. Prix net en euros. Taxes et services compris.

Roch kroum

— UNIQUEMENT LE SOIR —

“ Je sublime le meilleur du terroir breton en y ajoutant des touches venues d'ailleurs. ”
Chef Yann Guizien



Plats équilibrés, sans sucres raffinés ni farines blanches, et faibles en graisses saturées.



Plats végétariens

• ENTRÉES •

Pétales de saucisse de Molène, coleslaw de chou rouge et poire
Dentelles de sarrasin

Œuf parfait, dashi au shité et orge torréfié, tofu soyeux 

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux de topinambours et poutargue fumé
Chips de vitelotte

Raviole de potimarron et homard breton, espuma de carapaces 

• PLATS •

Dos de lieu jaune poêlé, Belon en écume iodée, Farz Du Bruginné et chou-fleur

Dos de Bonite mi-cuit, vierge d'agrumes, croustillant de riz noir
Étuvé de poireau Wakamé 

Pressé de bœuf en pot-au-feu et son consommé
Pomme purée au beurre d'algues

Filet de canette rôti, mostarda de coing, rutabaga et panais en texture

Embeurré de coco de Paimpol et haricots de mer, craquelin de blé Farro 

• DESSERTS •

Namelaka Grand Cru Caraïbes et dentelles de gruë de cacao
Sablé au chocolat et pignons de pin

Entremet Dacquoise coco et marmelade mangue-passion

Moelleux à la carotte et confit d'oranges, crémeux de courge vanillé

Granité de pommes vertes au shiso 

Assiette de trois fromages affinés et son mesclun de salade

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Glaces : Chocolat noir Valrhona, Noisette, Vanille Noire Grand Cru de Papouasie, Caramel beurre salé, Café,
Pistache Pure

Sorbets : Abricot, Fraise Mara des Bois de Sibiri, Framboise de Cléder, Mangue,
Citron Jaune, Cassis, Pomme cuite & Lambig, Poire - Sweet Tentation, Passion

