

LE VALDYS

ROSCOFF

Le Valdys vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef.

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.



Algues Dulce *Palmaria palmata*

Menu « Perharidy »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 19€

Entrée, Plat, Dessert 26€

Pour Débuter

Prix hors menu 10€

Croustillant de Tomme de Ouessant, crème de roquette

L'Oignon de Roscoff confit et bouillon de crustacés

Ceviche de dorade aux épices douces

Pour Continuer

Prix hors menu 17€

Le filet de Flétan, marinière de coques, « Pastasotto » de gouttes de Mer

La Roskoflette de la maison, pomme de terre, oignons de Roscoff,

Choux fleur et saucisse de Molène

Sauté de bœuf aux oignons et noix de cajou, légumes wok

Pour terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Dominique Carles et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu « Île de Batz »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 28€

Entrée, Plat, Dessert 34€

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Pressé de foie gras de canard, au Kombu royal

Huîtres creuses de Carantec, cuites au naturel siphon végétal, chorizo

Gravlax de saumon mariné aux baies, crème citron

Pour Continuer

Prix hors menu 22€

Médailon de Lotte rôti, beurre acidulé, tagliatelles marine

Mignon de cochon à basse température, écrasée de pomme de terre
Aux herbes, Hydromel et cidre

Onglet de veau au jus, échalote confite et pommes de terre nouvelles

Pour terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Dominique Carles et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Carte des desserts 9€

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

Tarte chocolat, crémeux citron, meringue aux épices douces

Le sablé Breton, granny à 83°, sucs de cuisson

La crème craquante au caramel beurre salé

Mousse au fromage blanc et citron vert, crumble Spéculoos

Dessert du jour

Assiette de Gourmandises au choix du chef *Supplément de 2€ servi avec un café ou un thé*

Assiette de trois fromages affinés, mesclun de salade

Suggestion « Retour de Pêche »

Sur commande, 48h à l'avance.

Prix/Disponibilités selon le cours du marché

Et conditions météo.

Homard bleu Ou demi-homard

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

Servi chaud avec des légumes variés et cuisiné selon votre convenance

Buisson de langoustines, cuites au court bouillon

Sole meunière d'environ 500gr

Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison



Menu « La Pêche à la ligne » 10€

Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons »

Jusqu'à 11 ans inclus

Le classique « Œuf Mayo » et ses toasts de pain

Ou

Mon petit bol de soupe de légumes



Filet de poisson du moment

Ou

La pièce de viande du moment



Coupe de glaces (2 boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Dominique Carles et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS