

# LE VALDYS

*DOWARNENEZ*

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 «Le Coulinec»

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 19€

Entrée, Plat, Dessert 26€

### Pour Débuter

Prix hors menu 10€

**Maki** de galette au blé noir et sa rilette de maquereaux,  
Tartare des fonds marins

**Salade** des terres bretonnes

**Crème** Dubarry et ses sommités

### Pour Continuer

Prix hors menu 17€

**Feuille** de saumon, « Vapeur » ou « Plancha », vierge aux oignons de Roscoff

**Pièce** de bœuf française à la plancha pommes de terres grenailles,  
Beurre au piment d'Espelette

**Jambonnette** de Dinde et son jus au romarin

### Pour terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Algues Dulce *Palmaria palmata*



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Jean Michel ROCHE 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

## **Menu « Les Sables Blancs »**

*Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 28€*

*Entrée, Plat, Dessert 34€*

### **Pour Débuter**

*Prix hors menu 14€*

**Lotte basse température fondue de poireaux, crème baie de la passion**

**Foie gras de canard au pain d'épices, chutney aux pruneaux**

**Ceviche de dorade aux notes de fruits de la passion et de Piment de la Vera**

### **Pour Continuer**

*Prix hors menu 22€*

**Dos de cabillaud aux 2 beurres, risotto aux légumes**

**Suprême de volaille beurre basilic pâtes fraîches, tagliatelles de légumes**

**Roulé de Merlan, sauce curry au lait de coco**

### **Pour terminer**

*Prix hors menu 9€*

**Un choix dans la « Carte des desserts »**



*Algues Dulce Palmaria palmata*



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Jean Michel ROCHE 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

## Carte des desserts 9€

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

**Profiteroles maison et sa glace blé noir**

**Le sablé Breton et sa crème citron**

**Tartelette crémeux chocolat bananes**

**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, Jean Michel ROCHE 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