

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



Fois gras au torchon, mi-cuit au vin chaud, marmelade d'orange au piment d'Espelette et

toast de pain d'épices 19€ 🌿

Rémoulade de crabe aux herbes marines, courge sucrine et condiment tsukudani au yuzu

blinis à la graine de carvi 17€

Betterave rôtie, saveurs boisées du lentin de chêne, jaune d'œuf confit au soja 15€ 🌿

Samoussa de lieu jaune épicé au curcuma, salade de chou aux fruits de la passion 17€

Plats

Prix hors menu 29 €



Tourte bretonne aux saveurs d'un Kig ar Farz, salade croquante hivernale

Demi-magret de canard aux poivres fumés, navets fondants au miel, galette d'avoine 🌿

Pavé d'esturgeon et noix de Saint-Jacques en cotriade bretonne

Tronçon de turbot rôti, émulsion végétale, mousseline de céleri à la fève Tonka
supplément 5 €

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



Compression de légumes racines, panisse à l'olives kalamata,
émulsion chèvre cendré 🌿



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

Desserts

Prix hors menu 10 €

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



Entremet chocolat et vanille au sésame noir

Poire pochée, infusé au gingembre, granola et sauce cacao 

Riz au lait coco, marmelade mangue-ananas, fruit de la passion

Pavlova à l'hibiscus et pamplemousse frais

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Assiette de trois fromages affinés et son mesclun de salade

Carte des glaces et sorbets

Nous vous proposons des glaces artisanales

de notre glacier " Julien Gasté "

Prix hors menu 4 € la boule



Glaces :

Chocolat noir Valrhona
Noisette
Vanille Noir Grand Cru de Papouasie
Caramel beurre salé
Café
Pistache Pure

Sorbets :

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



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