

LA FLEUR MARINE

ROSCOFF

La Fleur Marine vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef Loïc GYS.

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 Dulse Palmaria Palmata



Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 31 €

Entrée, Plat, Dessert 42 €

Pour Débuter

Prix hors menu

14 €

- ✦ Bœuf braisé en raviole de céleri, jus réduit et paillettes d'algues.
- ✦ Chair de crabe à l'algue Nori, rutabaga en crémeux et en pickles.
- ✦ Truite de Plouigneau en gravlax, travail autour du potimarron et kombu royal breton.
- ✦ Jambon à la truffe, en fines tranches et ses artichauts frits, sauce tartare aux algues.

Pour Continuer

Prix hors menu

27 €

- ✦ Notre « Vol-au-vent » de ris de veau, salsifis et champignons, sauce suprême au Chouchen.
- ✦ Poisson selon le retour de pêche, en cotriade, spaghettis de mer et carottes rôties.
- ✦ Filet de poulet noir de Bretagne au nori, travail autour des choux et condiment aux agrumes.
- ✦ Pavé de lieu jaune à la plancha, mousseline de panais, poire rôtie et émulsion au lait ribot.

La spécialité de « La Fleur Marine »

Prix hors menu 39 € / Supplément menu « Roc'h Kroum » 12 €

- ✦ Mijoté de homard et petits légumes de saison, jus de tête et Conchiglionis aux algues Dulse.

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Loïc GYS 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.

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 9 €

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

- ✦ Baba au cognac, chantilly au cacao, gingembre frais et chocolat grand cru.
- ✦ Pavlova au sarrasin torréfié et ses agrumes confits.
- ✦ Entremet glacé au fromage frais et biscuit noisette, nappé de caramel beurre salé.
- ✦ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces bretonnes.
- ✦ Desserts « menu retour de marché ».
- ✦ Assiette de Gourmandises au choix du chef.
Supplément de 2 € servi avec un café ou 3 € avec un thé
- ✦ Assiette de trois fromages bretons et son mesclun.

Carte des glaces et sorbets 3 € la boule

Notre artisan, Jampi, glacier emblématique Brestoïse et membre du collège culinaire de France.

Glaces :

Sablé breton
Chocolat noir du Pérou
Vanille extrait pur
Caramel au beurre salé
Café
Pistache pure
Praliné pur noisette

Sorbets :

Abricot Bergeron
Fraise
Citron de Sicile
Pamplemousse rosé
Mûre
Pêche blanche

Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

1 € par choix

Sauce caramel au beurre salé maison
Sauce chocolat Valrhona
Crème chantilly
Fruits frais du moment
Fruits secs caramélisés, « les chouchous »

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Loïc GYS 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.

La liste des allergènes est disponible sur demande – Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS