

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 Dulce Palmaria Palmata

LA FLEUR MARINE

ROSCOFF



Été 2022

Suggestion « Retour de Pêche »

Sur commande, minimum 24H à l'avance.

Disponibilité selon les conditions météo.

Homard bleu, minimum 400g / Supplément 15€ les 100g

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

Servi chaud avec des légumes variés et cuisinés selon
votre convenance

Buisson de langoustines cuites au court-bouillon / 25€

Sole meunière d'environ 500gr / 42€

Plateau de fruits de mer / 54€ par personne

½ Tourteau ou ½ Araignée selon saison

6 huîtres de Carantec N°3

250g de Langoustines

6 crevettes roses

Bulots, bigorneaux et crevettes grises

Menu « La Pêche à la ligne »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 8€

Entrée, Plat, Dessert 14€

*Disponible uniquement pour les
jeunes « Moussaillons » jusqu'à
10 ans inclus*

Le classique « Œuf Mayo » et ses toasts de pain

Ou

Mon petit bol de crudités

Filet de poisson du moment

Ou

Filet de poulet noir de Bretagne

Coupe de glaces (2 boules)

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 FLEUR MARINE

ROSCOFF



Été 2022

Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Pour Débuter

Prix hors menu

14€

- ✦ Émincé de lieu noir fumé, focaccia aux algues, confit d'oignons roses de Roscoff et crémeux chèvre
- ✦ Chair de crabe aux condiments, tartare d'algues nori, crème d'avocat
- ✦ Huîtres de Carantec, pochées, servies froides, œuf mimosa au stracciatella, lait de concombre et laitue de mer
- ✦ Jambon à la truffe, en fines tranches et ses artichauts frits, sauce tartare aux algues

Pour Continuer

Prix hors menu

23€

- ✦ Poulpe grillé, fregola au lard et bouillon safrané, piment doux de Piquillo
- ✦ Filet de bœuf à la plancha, travail autour de la carotte et popcorn de sarrasin
- ✦ Poisson selon le retour de pêche, déclinaison de courgettes, condiment fruits rouges
- ✦ Filet de poulet noir de Bretagne, mousseline de patate douce aux zestes de citron vert, marinère aux olives et algues

La carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier

Pour Terminer

Prix hors menu

9€

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

- ✦ Cheesecake crémeux, marmelade d'abricot au romarin, croustillant chocolat blanc et riz soufflé
- ✦ Baba à l'hibiscus et liqueur de fraise, chantilly mascarpone vanillé
- ✦ Succès glacé au chocolat, noisettes caramélisées et confiture de lait
- ✦ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces Bretonnes
- ✦ Dessert du jour
- ✦ Assiette de trois fromages Bretons et son mesclun
- ✦ Assiette de Gourmandises au choix du chef

Supplément de 2€ servi avec un café ou 3€ avec un thé

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



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 extra 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 »