

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



Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 31 €

Entrée, Plat, Dessert 42 €

Pour Débuter

Prix hors menu

14 €

- ✦ **St. Jacques** à la flamme, raviole de céleri au bœuf braisé et son écume verte.
- ✦ **Œuf coulant**, chiffonnade de jambon à la truffe, sauce tartare aux algues et « mouillettes » de pain de mie maison.
- ✦ **Chair de crabe** à l'algue Nori, travail autour du chou-fleur.
- ✦ **Veau cuit** à basse température, écrasé d'avocat au piment doux et son chutney de mangue.

Pour Continuer

Prix hors menu

27 €

- ✦ **Cabillaud** à la plancha, mousseline de patate douce, émulsion de lait de coco et curry breton.
- ✦ **Filet de poulet noir** de Bretagne, farci au foie gras, poireaux rôtis et condiment aux coings et miel.
- ✦ **Truite de Plouigneau** rôtie sur la peau, risotto croustillant, émulsion à l'ail confit.
- ✦ **Notre « Vol-au-vent »** de ris de veau, potimarron et champignons, sauce suprême au Chouchen.

La spécialité de « La Fleur Marine »

Prix hors menu 49 € / Supplément menu « Roc'h Kroum » 22 €

- ✦ **Mijoté de homard** et petits légumes de saison, jus de tête et Conchiglioni aux algues Dulce.

Nous sommes à votre écoute : vous avez un régime alimentaire spécifique ?

Nos cuisiniers s'adaptent à toutes vos demandes pour que vous passiez un moment inoubliable.

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 infusé au vin chaud, marmelade d'agrumes à la cannelle et chantilly fromage frais
- ✦ Mille-feuille, ganache montée chocolat blanc à la fève Tonka, caramel beurre salé
- ✦ Gros cookie, cuit à la commande, chocolat grand crus et praliné maison et glace vanille
- ✦ 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