

# 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*

# LA FLEUR MARINE

ROSCOFF



Printemps 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 / 49€ 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.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

# LA FLEUR MARINE

ROSCOFF



Printemps 2022

## Menu « Roc'h Kroum »

Entrée-Plat Ou Plat-Dessert 29€

Entrée-Plat-Dessert 39€

### Pour Débuter

Prix hors menu  
14€

- ✦ Oignons de Roscoff, compotés et consommés, langoustines rôties, croûtons gratinés au Ty Ewen
- ✦ Ceviche de lieu jaune, lait de coco, fruits exotiques, écume à l'algue Dulse
- ✦ Foie gras mi-cuit à l'algue Nori, focaccia dorée, confit de Kombu breton, au sésame grillé
- ✦ Œuf à basse température et boudin, artichauts en fricassée et en émulsion

### Pour Continuer

Prix hors menu  
23€

- ✦ Saint-Jacques et haddock au bouillon thaï, fenouil, algues Wakamé et pâtes de riz
- ✦ Carré de cochon, asperges vertes, mousseline de rutabaga, jus de crustacés et éclats de noisettes grillées
- ✦ Retour de pêche, travail autour de la carotte, pesto de laitue de mer et popcorn de sarrasin
- ✦ Filet de poulet noir de Bretagne, mousseline de patate douce au zeste de citron vert, marinière 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.*

- ✦ Dégustation autour du chocolat, glace blé noir-mûre
- ✦ Baba façon « Piña Colada »
- ✦ Succès glacé à la pistache, fraises bretonnes
- ✦ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces et sorbets bretons
- ✦ Dessert du jour
- ✦ Assiette de trois fromages bretons
- ✦ 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.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

# LA FLEUR MARINE

ROSCOFF



Printemps 2022

## Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

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

### Glaces :

Chocolat noir du Pérou  
Praliné pur noisettes  
Vanille extra pur  
Caramel au beurre salé  
Chocolat blanc nougatine  
Marron glacé de l'Ardèche

### Sorbets :

Mangue  
Framboise  
Citron de Sicile  
Cassis  
Ananas  
Bergamote

### Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

*1€ par choix*

Sauce caramel 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.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS