

# *Fleur marine*

RESTAURANT VALDYS



# *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



Tentacules de poulpes en vinaigrette acidulée, légumes croquants en ruban, tuile dentelle à l'encre de seiche 17 € 

Tataki de bœuf breton, gomasio iodé, algues, laitue et sauce Caesar 17 €

Sardine à la flamme, artichauts en jeux de textures et de cuissons 16 €

Soupe glacée de courgettes au basilic, crabe aux algues et pétales croustillantes 20 € 

## Plats

Prix hors menu 29 €



Agneau de Belle Ile en Mer, rosé et fondant, légumes primeurs

Pavé de thon mi-cuit, caponata d'aubergines et salsa cruda

Filet de canette rôti, jus perlé au balsamique et galette de maïs

Dos de daurade snacké, tartare d'algues citronné et piquillos farci au boulgour 

## Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule "végétarienne" Plat, Dessert 31 €



Parmigiana d'aubergines gratinées, mesclun de salade et socca 23 € 



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

## la carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissier

Prix hors menu 10 €

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



Crêpe dentelle au chocolat Gianduja, ganache légère et glace chocolat noir Valrhona

Pain de Gène moelleux, riz au lait à la verveine, fruits noirs et croustillants soufflés

Charlotte aux framboises déconstruite

Nage de melon et pastèque, caviar de basilic 

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