

L'AROMATIK

DOUARNENEZ

L'Aromatik vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef Jean Michel Roche.

Une cuisine alliant terroir breton et travail d'ingrédients minutieusement sélectionnés, associés aux épices raffinées et souvent surprenantes.

Une carte où l'on retrouve le travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.



Algues Dulce Palmaria palmata



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

Où

Servi chaud avec des légumes variés et cuisinés selon
votre convenance

Buisson de langoustines cuites au court-bouillon / 25 €

Plateau de fruits de mer / 54 € par personne

½ Tourteau ou ½ Araignée selon saison

6 huîtres bretonnes 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

Mon morceau de viande du moment

Coupe de glaces (2 boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel Roche 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



Menu « Les sables blancs »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29 €

Entrée, Plat, Dessert 39 €

Pour Débuter

Prix hors menu

14 €

- ✦ Champignons bruns, en « galipette », à la truffe d'été, soupe froide de tomates d'antan et tuiles de parmesan
- ✦ Crevettes à la plancha, tartare d'artichauts aux pignons de pins, coulis pissaladière
- ✦ Moules à l'huile de safran, velouté marinière, chaud ou froid selon votre préférence
- ✦ Brochettes de saumon mi cuit et pois chiche charmoula, carpaccio de betteraves marinées et crème citron

Pour Continuer

Prix hors menu

23 €

- ✦ Dos de cabillaud à toute vapeur, aubergines grillées, tapenade verte et huile vierge au curcuma
- ✦ Ceviche de thon ½ sel aux algues, poêlée de courgettes à la menthe
- ✦ Pétales de volailles et langoustines à la plancha, légumes de saison et consommé à l'ail et gingembre
- ✦ Riz cuit au four aux fruits secs, légumes du moment au bouillon « L'Aromatik » et son pain pita maison

La carte des desserts, selon l'inspiration de notre cheffe pâtissière.

Pour Terminer

Prix hors menu 9 €

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

- ✦ Mille-feuille caramélisé, travail autour de l'abricot et du basilic
 - ✦ Finger crémeux amande-noisette, biscuit cacao et fleur de sel, glace amande amère
 - ✦ Alliance figue et framboise, crémeux chocolat Dulcey et sablé amande
 - ✦ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces Bretonnes
 - ✦ Dessert du jour
 - ✦ Assiette de Gourmandises au choix de la cheffe
- Supplément de 2 € servi avec un café ou 3 € avec un thé*
- ✦ Assiette de trois fromages affinés, mesclun et fruits secs

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Jean Michel Roche 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 Brestois et membre du collège culinaire de France.

Glaces :

Chocolat noir du Pérou
Praliné pur noisettes
Vanille extra pur
Caramel au beurre salé
Pistache
Amande amère

Sorbets :

Mangue
Framboise « terroir breton »
Citron de Sicile
Abricot
Griotte
Fraise « terroir breton »
Figue

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 Jean Michel Roche 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