

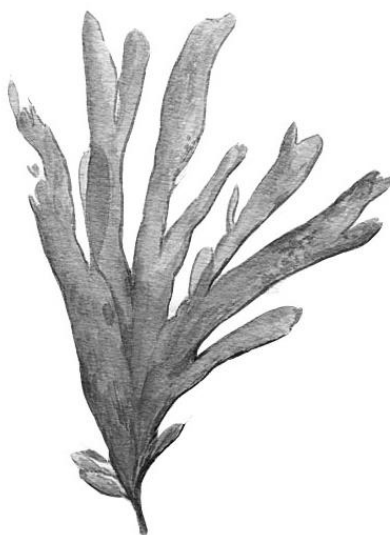
L'Aromatik

« Cuisine parfumée »

Notre restaurant, « L'Aromatik », vous présente une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef.

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*

L'Aromatik

« Cuisine parfumée »

Menu « Les Sables Blancs »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Finger de crabe, voile de « bapamanga » et condiments acidulés. *

Crème de butternut à l'orange, chèvre frais et lardons maison à la plancha. *

Gravlax de saumon « rubis », betteraves en jeux de textures, au citron combava. *

Salade aux aromates, queues de langoustines et crevettes à la plancha, lomo de porc au paprika. *

Pour Continuer

Prix hors menu 23€

Panier du pêcheur, légumes à toute vapeur et son aïoli.

Lotte ½ fleur de sel au fenouil, carpaccio de céleri, sauce iodée au Pastis breton.

Filet de volaille bretonne en feuille de nori, racines de saison au curry.

Riz cuit au four aux fruits secs, légumes au bouillon « L'Aromatik ».

Pour Terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »

**Nos Entrées en font tout un Plat !*

Prix hors menu : supplément de 4€

Possibilité d'intégrer cette option dans votre formule « Menu du jour »

Une envie gourmande ?

Notre chef propose de vous servir l'entrée de votre choix, dans sa version « **XXL** »

Plus qu'une Entrée, un Plat !

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.

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



Carte des desserts 9€

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

Mousse café au lait, crème citron et son biscuit amandes, glace café.

Crèmeux vanille et tonka, compotée agrumes aux épices et son streusel, glace vanille.

Biscuit cacao à la crème cacahuète, caramel coulant, glace caramel au beurre salé.

Coupe fraîcheur, composition de trois boules agrémentées selon l'inspiration du jour

Dessert du jour

Assiette de Gourmandises au choix du chef

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

Assiette de trois fromages affinés, mesclun de salade

Suggestion « Retour de Pêche »

Sur commande, 48h à l'avance.

**PRIX ET Disponibilité selon le cours du marché
Et conditions météo.**

Homard bleu Ou demi-homard

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

*Servi chaud avec des légumes variés et cuisiné selon votre
convenance*

Buisson de langoustines, cuites au court-bouillon

Sole meunière d'environ 500gr

**Tourteaux entiers, servis avec une mayonnaise
maison**

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

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 soupe



Filet de poisson du moment

Ou

La pièce 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.

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

