

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*



Menu « Les sables blancs »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 31 €

Entrée, Plat, Dessert 42 €

Pour Débuter

Prix hors menu

14 €

- ☛ Saint Jacques et trévise justes saisies à la plancha, sauce César et tuiles de parmesan.
- ☛ Gravlax de saumon au sel fumé, crème au fromage frais, houmous au basilic et crackers aux graines.
- ☛ Crémé de choux-fleur à la citronnelle et ses sommités au safran, vapeur de crevettes marinées agrumes.
- ☛ Bœuf braisé sauce gribiche, compote d'oignons de Roscoff et chips de sarrasin.

Pour Continuer

Prix hors menu

27 €

- ☛ Filet de bar à la plancha, betteraves rôties au four, huile d'olive au miel, crumble de pain d'épices.
- ☛ Lieu jaune aux épices tandoori cuit à basse température, sauce Raita aux épices et algues.
- Pomme Amandine, fleur de sel et brunoise d'échalotes.
- ☛ Fondant d'agneau, écrasé de panais et châtaignes rissolées, vierge de salicorne à l'ail et gingembre.
- ☛ Riz cuit au four, aux fruits secs, légumes du moment au bouillon « L'Aromatik ».

La spécialité de « L'Aromatik »

Prix hors menu 49 € / Supplément menu 22 €

- ☛ Mijoté de homard et petits légumes de saison, jus de tête et riz cuit au four.

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



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

Prix hors menu 9 €

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

- ✓ Entremet crème au chocolat Dulcey, biscuit amandes et textures de griottes.
- ✓ Pain d'épices maison, compotée gingembre, chantilly noix de pécan et suprêmes d'agrumes ; glace au sirop d'érable.
- ✓ Mousse chocolat au lait, cœur praliné et fruits exotiques, biscuit noix de coco.
- ✓ 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.

Carte des glaces et sorbets

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

Prix hors menu 3 € la boule.

Glaces :

Chocolat noir du Pérou
Praliné pur noisettes
Vanille extra pur
Caramel au beurre salé
Pistache
Café
Chouchen

Sorbets :

Mangue
Framboise « terroir breton »
Citron de Sicile
Mandarine
Griotte
Fraise « terroir breton »
Cassis

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