

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

L'AROMATIK

DOUARNENEZ



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

Où

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 / 54€ 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

Mon morceau de viande du moment

Coupe de glaces (2 boules)

L'AROMATIK

DOUARNENEZ



Printemps 2022

Menu « Les sables blancs »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Pour Débuter

Prix hors menu

14€

- ✦ Asperges en juste cuisson, samoussa de légumes aux épices
- ✦ Consommé de langoustines et nage de fruits de mer
- ✦ Maki duxelles champêtre, truffe d'été et son magret Séché feuille de poivrier
- ✦ Carpaccio de saumon ½ sel, salade de pousse d'épinard, vinaigrette thaïlandaise au basilic

Pour Continuer

Prix hors menu

23€

- ✦ Filet de lieu jaune, légumes de saison au sel fumé et beurre de chouchen
- ✦ Porc breton de 7 heures, caviar d'aubergine fumé, farz au sarrasin doré, jus aux morilles
- ✦ Effeillé froid de cabillaud au curcuma, fondue de poireaux et artichauts poivrade à la plancha
- ✦ Riz cuit au four aux fruits secs, légumes du moment au bouillon

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.

- ✦ Croustillant praliné sarrasin, ganache Caramélia et glace kouign amann
- ✦ Pavlova et sa crème chocolat yuzu, écorces de yuzu, fraises fraîches et son sorbet
- ✦ Rhubarbe déstructuré, mousse vanille, crumble et éclats de spéculoos
- ✦ 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. Les Allergènes sont disponibles 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 Brestoïse et membre du collège culinaire de France.

Glaces :

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

Sorbets :

Mangue
Framboise « terroir breton »
Citron de Sicile
Cassis
Griotte
Rhubarbe
Breizh Cola
Pomme
Fraise « terroir breton »

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 »