

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS

L'Aromatik vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre équipe de cuisine.

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.

Du lundi au dimanche
De 19h à 21h00



Menu « Sable Blanc »

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



Prix hors menu 17 €

 Velouté de sarrasin, crème fraîche aux algues et moules, crêpe de blé noir frite 

 Bonbons croustillants d’huîtres frites de la Baie, chutney de pomme à l’oseille, sauce tartare au cidre et dulce

Terrine de foie gras aux saveurs marines, chutney de poire et fève tonka, brioche grillée

Crème brûlée à la Tomme de Rhuy, salade tiède de légumes d’antan 

Plats



Prix hors menu 29 €

 Cabillaud en panier vapeur, légumes fondants à la coriandre et au tamari

 Noix de Saint-Jacques nacrées, potimarron en différentes textures, granola du “Retour des Indes”

Vol-au-vent de ris de veau aux morilles, purée maison aux herbes

 Tajine de poulet de l’Argoat aux champignons, raisins et fruits secs , légumes d’automne

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule “végétarienne”

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 31 €

Entrée, Plat, Dessert 41 €



L’assiette orientale, œuf cilbir au labneh (houmous, tempura, courgettes marinées, tomates séchées, paprika fumé, tortilla)

 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

En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "La Belle Givrée", à Quimper.

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

Prix hors menu 10 €



Succès glacé, vanille-noisette, sauce praliné noisette

Nage exotique mangue-passion, crème glacée coco et tuile sésame

Cheese-cake, sablé aux graines et suprêmes d'agrumes

Baba imbibé cacao, marmelade de griottes, chantilly vanille

Coupe fraîcheur : trois boules de notre sélection de glaces artisanales

Assiette de trois fromages bretons affinés, mesclun de jeunes pousses

Carte des glaces et sorbets



En partenariat avec l'artisan glacier pâtissier, "La Belle Givrée", à Quimper.

Prix hors menu : 4 € la boule

Glaces :



Chocolat

Caramel beurre salé

Pistache

Café

Vanille

Miel

Menthe

Sorbets :



Cassis

Citron

Fraise

Fruits de la passion

Noix de coco



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