

l'Aromatik

RESTAURANT VALDYS



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 €



Gravlax de truite de Plouigneau à la baie de Timur, mayonnaise au café, caramel de cidre

Tiramisu à l'Armoricaine, crumble au blé noir

Terrine de foie gras iodé, chutney de fraise à la bergamote

Brick des Penn Sardine, mesclun

Plats

Prix hors menu 29 €



Noix de veau à la tomme de Rhuy, cébettes rôties au cidre, pommes de terre de l'île de Batz

Blanquette de Cabillaud au bouillon aux algues, lait de coco au combava

Magret de canard snacké, compote de courgettes, balsamique de fruit d'été, purée de légumes

Limande sole meunière du Pays, condiment Bengali, tian de légumes et tomate d'antan confite au Timut et citron

Notre plat végétarien

Prix hors menu 23 €

Formule “végétarienne” Plat, Dessert 31 €



Selon l'inspiration du Chef et retour de marché, n'hésitez pas à solliciter le personnel de salle pour plus de renseignement



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 €



Dôme chocolat au lait, dacquoise noisette et praliné à l'ancienne

Baba à la pêche et au thym citron, marmelade de fruits jaunes

Finger estival, biscuit pistache, mousse vanille et confit d'abricot

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Assiette de trois fromages, bretons et 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

Sorbets :

Cassis
Citron
Fraise
Fruits de la passion
Abricot



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