

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



Morilles et asperges à l'estragon et crème de parmesan 17 €

Terrine de foie gras iodé, chutney d'abricots et tomates 17 €

Queues de langoustines et mimosa de crabe, chou fleur crémeux, sarrasin 19 € 
Supplément de 2 € aux menus.

Thon en tataki, amandes torréfiées et vinaigrette au Vadouvan 17 € 

Plats

Prix hors menu 29 €



Noix pâtissière d'agneau en cuisson douce, infusion de menthe et citron, tian de légumes, jus au Kari Brest 

Filet de lieu jaune au velouté de moules safrané, légumes de saison

Fondant de veau confit, jus court aux champignons, pomme de terre grenaille

Escalopes de Lotte poêlées, risotto de petit épeautre, fenouil à la vanille

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 renseignements



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 €



Tarte chocolat déstructurée, crémeux chocolat et glace praliné

Baba infusé à l'Hibiscus et jus de fraise, crème fouettée vanille

Finger fruits rouges, madeleine citron et mousse légère au lait d'amande

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

