

LE VALDYS

ROSCOFF

Le Valdys vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef.

Nous vous proposons de découvrir une cuisine alliant terroir Breton et culture culinaire internationale.

Travail des algues, des légumes de nos maraîchers, mais aussi de produits exotiques d'exception.



Algues Dulce *Palmaria palmata*

LE VALDYS

ROSCOFF

Automne 2021

Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 39€

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Marinière de coquillages aux algues, « pain Arménien » de notre chef

Gambas « Papillon » justes rôties, tombée de pleurotes aux oignons de Roscoff

Saumon mariné au thé fumé, travail autour de la betterave

Marbré de foie gras aux artichauts, brioche au Kombu

Pour Continuer

Prix hors menu 23€

Dos de cabillaud, embeurrée de choux au lard Breton, crème de coquillage

Retour de pêche, fenouil braisé à l'orange, beurre Nantais

Palerons de bœuf braisé à la bière Rosko, carottes au miel

Filet de merlu, mousseline de butternut et éclats de châtaignes

Pour Terminer

Prix hors menu 9€

Un choix dans la « Carte des desserts »



Algues Dulce *Palmaria palmata*



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Dominique Carles 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 desserts 9€

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

Brioche caramélisée, marmelade de pomme à la Manzana, chantilly mascarpone

Entremet chocolat et cardamome, feuillantine praliné noisette et chicorée

Tartelette crémeuse au sésame noir et yuzu

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces Bretonnes

Dessert du jour

Assiette de Gourmandises au choix du chef

Supplément de 2€ servi avec un café ou 3€ un thé

Assiette de trois fromages Bretons, mesclun de salade

Suggestion « Retour de Pêche »

Sur commande, 48h à l'avance.

PRIX ET Disponibilité selon le cours du marché

Et conditions météo.

Homard bleu Ou demi-homard

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

*Servi chaud avec des légumes variés et cuisinés selon
votre convenance*

Buisson de langoustines cuites au court-bouillon

Sole meunière d'environ 500gr

Tourteau entier servi avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

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 soupe maison



Filet de poisson du moment

Ou

Hachis Parmentier



Coupe de glaces (2 boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef, Dominique Carles 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.

Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

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

Glaces :

Chocolat noir du Pérou
Praliné pur noisettes
Vanille extra pur
Caramel au beurre salé
Chocolat blanc nougatine
Marron glacé de l'Ardèche

Sorbets :

Mangue
Framboise
Citron de Sicile
Cassis
Ananas
Bergamote

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, Dominique Carles 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.