

# 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€

**M**arinière de coquillages aux algues, « pain Arménien » de notre chef

**G**ambas « Papillon » justes rôties, tombée de pleurotes aux oignons de Roscoff

**S**aumon mariné au thé fumé, travail autour de la betterave

**M**arbré de foie gras aux artichauts, brioche au Kombu

### Pour Continuer

Prix hors menu 23€

**D**os de cabillaud, embeurrée de choux au lard Breton, crème de coquillage

**R**etour de pêche, fenouil braisé à l'orange, beurre Nantais

**P**alerons de bœuf braisé à la bière Rosko, carottes au miel

**F**ilet de merlu, mousseline de butternut et éclats de châtaignes

### Pour Terminer

Prix hors menu 9€

**U**n 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.