

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*

Menu « Roc'h Kroum »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 29€

Entrée, Plat, Dessert 38€

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

Tartare de Dorade aux algues, pétales de tomates confites, graines de tournesol grillées

Velouté glacé de laitue, langoustines et petit gressin aux pavots

Carpaccio de Saint-Jacques, jus acidulé aux fruits de la passion, jeunes pousses

Marbré de foie gras aux artichauts, brioche au Kombu

Pour Continuer

Prix hors menu 22€

Dos de cabillaud poché au jus vert, moules et langoustines

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

Quasi de veau rôti, compotée de tomates aux oignons et olives noires, jus corsé au thym et pomme Darphin

Filet de bar poêlé, émulsion lait de coco, gingembre et coriandre, caviar d'aubergines au couteau

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

Suggestion « Retour de Pêche »

*Sur commande, 48h à l'avance.
Prix/Disponibilités 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

Ma petite assiette de crudités



Filet de poisson du moment

Ou

La pièce de viande du moment



Coupe de glaces (2 boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais

Carte des desserts 9€

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

Chou craquant au grué, glace au caramel, acidulé de fruits et chantilly au Matcha

Parfait glacé au lait ribot, compotée de pommes, gel de cidre et graines de sarrasin torréfiées

Petit framboisier, ganache Ivoire au basilic, gelée de framboises

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 un thé*

Assiette de trois fromages affinés, mesclun de salade



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

Pistache de Sicile

Café

Sorbets :

Mangue

Fraise

Citron de Sicile

Griotte

Abricot Bergeron

Pomme verte Granny Smith

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.