

DAS MENÜ "CAIRN"...

DIE ERSCHAFFUNG DES TAGES IN 3 WELLEN...

41€

DIE KARTE...

LA FINGERFOOD...

HUMMUS & LAVOSH	9€
HÜHNERKÜKEN KÜKEN & MISONNAISE	10€
GEBRANNTER LACHS, SENF & GURKENGURKEN	10€
CROC' TRÜFFEL, SCHINKEN & COMTÉ	15€
AQUITAINE CAVIAR (10g), TOAST SARRASIN & ZITRONENCREME	29€

DIE EINGÄNGE...

ARTISCHOCKE "BARIGOULE WAY", MANDELN & BREBIS	17€
AUSTERN BLOODY MARY	18€
KÄLBERCARPACCIO "VITELLO TONNATO WAY" & OLIVE CANDY	19€
OKTOPUS-TENTAKEL, FENCHEL, TOMATEN-CHUTNEY & GEMÜSEPAPRIKA	21€

DAS MEER AUF EINEM PLATEAU...

AUSTERN VON "COCHENNEC" N° 2 (CARNAC) SILBERMEDAILLE 2022(x 6) 12€ (x12)	22€
TELLER MITWILDGARNELEN - 300G	19€

DIE GERICHTE...

SEETEUFEL, FRÜHGEMÜSE, YAMATO-BUTTER & PONZU-GEL	28€
POLLACK MARINIERT MIT MISO & SAKE, POIST GOURMET & SAMTIG TOBIKO	26€
RINDFLEISCHRIPPCHEN, PAK CHOI, SHIITAKE & KNUSPRIGER SALAT	32€
LAMM, JODIERTES GEWÜRZ, ARTICHAUT, KNUSPRIGES SÜSSBROT & BÄRLAUCH	34€

DIE SEITEN...

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES & TRÜFFELMAYONNAISE	8€
GRÜNER SPARGEL, FETA & HASELNUSS	
KARTOFFELPUFFER MIT PARMESAN & GERÄUCHERTEM AIOLI	

DER KÄSE...

TELLER GEREIFTER KÄSE	14€
-----------------------	-----

LES DESSERTS...

ENTREMET ERDNUSS, LEIDENSCHAFT & NOUGATIN VON PUFFSAMEN	14€
KANDIERTER RHABARBER, ROTES FRUCHTGELEE & WACHOLDERBEERENSORBET	16€
PERFEKTE WEISSE SCHOKOLADE, KOKOSNUSS & ANANASSORBETBASILIKUM IC	14€
EIS & SORBETS VON GÉRARD CABIRON (MOF) (1 x) 4€ (x2) 7€ (x3)	10€

ALLE ÄNDERUNGEN AM MENÜ "CAIRN" WERDEN GEGEN EINE ZUSÄTZLICHE GEBÜHR ERHÖHT.

**ABER AUCH...
UNSERE SCHÖNEN STÜCKE ZUM TEILEN...**

ST . PIERRE FISCHE UNSERER KÜSTEN

(Je nach Ankunft)

40€ *pro Person*

BRETONISCHE PRIMZAHLRIPPE

(Je nach Ankunft)

40€ *pro Person*

LE KINDERMENÜ...

EIN GERICHT UND EIN DESSERT ZUR AUSWAHL...

15€

WEISSFISCH, REIS & GEMÜSE DER SAISON
GEFLÜGELFILET, MASCHINGEWÉHRÄPFEL & GEMÜSE DER SAISON

MAC & KÄSE

KNUSPRIGE FISH AND CHIPS



WEICHE HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE, VANILLEEIS
EIS & SORBETS VON GÉRARD CABIRON (MOF)

AUF RESERVIERUNG (24H)...

DAS FACH "BOTTOM BLADE"

Preis nach Marktpreis

1/2 BRETON HUMMER

AUSTERN, NORWEGENHUMMER,

WILDE GARNELEN

BULOTS, BIGORNEAUX

VIELEN DANK...

WIR DANKEN ALLEN UNSEREN

PRODUZENTEN, FISCHERN UND HANDWERKERN, DIE

ES UNS DURCH IHRE TÄGLICHE ARBEIT ERMÖGLICHEN, SCHÖNE LOKALE PRODUKTE ZU KOCHEN

ALLE UNSERE FLEISCHSORTEN STAMMEN AUS FRANKREICH