

LE MENU "CAIRN" ...

LA CRÉATION DU JOUR

45€

Menu élaboré par le Chef et son équipe en fonction de la pêche locale et produits de saison

LA CARTE...

LES MISES EN BOUCHE...

Houmous de sarrasin grillé	5€
Croque jambon truffé	7€
Tarama du Celtique	7€
Huître « La Cousine » n°2	2.5€/PC

LES ENTRÉES...

Assiette de crevettes roses et mayonnaise au miso	19€
Gravelax de lieu noir de nos côtes, concombre aux agrumes et tobiko	24€
Pâté en croûte de canard d'Olivier Brosset & piccalilli de champignons	21€

LES PLATS...

Mulet noir BZH, graines de tournesol, ail des ours et vierge de légumes	29€
Risotto de homard bleu, beurre d'herbes aux amandes & brocolis	49€
Filet Mignon de cochon « sur paille » PDT en millefeuille et oignons	36€

LE FROMAGE...

Sélection de fromages & confiture de myrtille « Cour d'Orgères »	15€
--	-----

LES DESSERTS D'AURORE...

Pavlova à la fraise Gariguet, ganache yaourt & sorbet oseille	15€
Mousse chaude au chocolat Valrhona, huile d'olive & avoine	15€
Cacahuète en ganache, biscuit coco rhum & sorbet coco banane	15€

LE MENU ENFANT ...

19€

AU CHOIX...

UN PLAT...UNE GARNITURE...UN DESSERT...

Poisson du Jour...Filet de Volaille...

Vapeur ou Croustillant



Frites maison...Riz...Pâtes...Légumes...Salade Verte...



Verrine chocolat...

Glaces...Sorbets...

**Pour faire plaisir aux petits gourmets,
Nous pouvons également servir en demi-portion (1/2 tarif)
les entrées, les plats & les desserts qui sont à la carte...**

SUR RÉSERVATION (24H) ...

LE PLATEAU "LAME DE FOND"

Prix selon cours du marché

1/2 Homard Breton, 1/2 Tourteau

Huitres, Langoustines,

Crevettes roses

Bulots, Bigorneaux

*NOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT TOUS NOS PRODUCTEURS,
PÊCHEURS ET ARTISANS QUI, PAR LEUR TRAVAIL QUOTIDIEN,
NOUS PERMETTENT DE CUISINER DE BEAUX PRODUITS LOCAUX*

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE