

LE MENU "CAIRN"...

LA CRÉATION DU JOUR EN 3 VAGUES... 43€

- ☺ Gaspacho de tomates de la ferme de Quéhan, magret fumé et fromage de chèvre
- ☺ Suprême de volaille grillée, polenta aux herbes, piquillos & jus d'oignons
- ☺ Chocolat blanc à la baie de timur, fruit de la passion & mangue

TOUT CHANGEMENT DU MENU « CAIRN » SERA MAJORÉ D'UN SUPPLÉMENT

LA CARTE...

LA MER...

	Par 6	Par 12
Huîtres Cochenec n°2 - Carnac	12€	23€
Huîtres Kys spéciales n°3 - Carnac	20€	39€
La dégustation - 3 huîtres Cochenec n°2/3 huîtres Kys n°3/6 x crevettes roses		25€
Assiette de crevettes roses & mayonnaise maison		19€

LES ENTRÉES...

Les tomates de Gwen en salade d'algues & coquillages de st Colomban	21€
Tartare de filet de boeuf BZH fumé, sucrose snackée & oeufs de hareng	22€
Gaspacho de tomates de la ferme de Quéhan, magret fumé et fromage de chèvre	19€
Courgettes, burrata, cranberries & avoine croustillant	18€
Salade de tomates de la ferme de Quéhan, courgettes & vinaigrette d'algues -Végan-	18€

LES PLATS...

Lotte snackée, risotto de graines de tournesol, pistaches & tomates confites	39€
Homard bleu entier rôti, beurre noisette, nuage de sureau & frites maison	51€
Suprême de volaille grillée, polenta aux herbes, piquillos & jus d'oignons	28€
Tartare de filet de boeuf BZH fumé, sucrose snackée & frites maison	34€
Filet mignon de cochon breton élevé sur paille, aubergines & jus fruité aux épices	36€
Risotto de graines de tournesol, tomates, pesto de roquette & pistaches -Végan-	24€

LE FROMAGE...

Tomme des Marettes & gelée de pommes de Carnac	14€
--	-----

LES DESSERTS...

Finger chocolat noir & pistache, sorbet cerise ou glace pistache	14€
Tarte fraises, chocolat blanc & basilic	14€
Chocolat blanc à la baie de timur, fruit de la passion & mangue	14€
Soupe de pêches & amandes -Végan-	14€
Glaces & sorbets de Gérard Cabiron (MOF 2007)	(x1) 5€ (x2) 9€ (x3) 14€

LE MENU ENFANTS...

15€

AU CHOIX...

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

Poisson du Jour...Volaille de L'Argoat...Crispy Fish...



Frites...Riz...Légumes...Salade Verte...



Mousse au chocolat maison, caramel & crumble chocolat...
Glaces...Sorbets...

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

SUR RÉSERVATION (24H) ...

LE PLATEAU "LAME DE FOND"

Prix selon cours du marché

½ Homard Breton, ½ Tourteau

Huitres, Langoustines,

Crevettes sauvages

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