

LE MENU "CAIRN"...

LA CRÉATION DU JOUR EN 3 VAGUES...

43€

LA CARTE...

LA MER...

	Par 6	Par 12
Huîtres « fines » n°2 du vivier de Carnac	12€	23€
Huîtres Kys spéciales n°3 - Carnac	24€	47€
La dégustation – 3 huîtres « fines » n°2, 3 huîtres Kys n°3 & crevettes roses		25€
Assiette de crevettes roses & mayonnaise maison		19€

LES ENTRÉES...

Rouget barbet de petit bateau juste saisi, courge spaghetti & sauce mojo	19€
Crèmeux de maïs fumé, œuf parfait & choux kale	16€
Tartare de filet de Boeuf BZH fumé, sucrose snackée & œufs de hareng	22€
Thon rouge de nos côtes comme un gravlax, ajo blanco, raisin & huile de livèche	24€
Courge spaghetti en vinaigrette d'herbes & cranberries -Végan-	18€

LES PLATS...

Dorade royale de la trinité, chou rouge braisé, rave en salade & beurre aux algues	38€
Risotto de homard bleu & cueillette de bord de mer	32€
Tartare de filet de Boeuf BZH fumé, sucrose snackée & pommes Pont-Neuf	34€
Filet mignon de cochon de Bretagne élevé sur paille, girolle des landes & courge	39€
Risotto de graines de tournesol aux saveurs d'automne -Végan-	28€

LE FROMAGE...

Duo de tomme des Marettes (35) & compotée de rhubarbe maison	14€
--	-----

LES DESSERTS...

Tarte chocolat noir « ALPACO »	14€
Coing de la ferme de Quehan poché & textures de noisette	14€
Pomme "Pirouette" confite, thé matcha & sorbet à l'oseille	14€
Figues de Solliès rôties, amande & sorbet pêche de vigne Été 2023 -Végan-	14€
Glaces & sorbets de Gérard Cabiron (MOF 2007)	(x1) 5€ (x2) 9€ (x3) 14€

Notre équipe de cuisine travaillent avec des producteurs locaux et en circuit court. Nos arrivages suivent le mouvement des vagues, donc, comme le menu CAIRN, notre carte est amenée à changer quotidiennement comme la météo de notre belle région

LE MENU ENFANTS...

15€

AU CHOIX...

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

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

Vapeur ou Croustillant



Pommes Pont-Neuf...Riz...Pâtes...Légumes...Salade Verte...



Mousse au chocolat maison, caramel & cacahuètes...

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 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