

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	14€
Tarama 'Côté sauvage' & huile d'herbes	5€
Huître « La Cousine » n°2	2.5€/PC
Caviar à la demande	Prix/Gr

LES ENTRÉES...

Saint-Jacques Normandes, Ajo blanco d'avoine, pomme verte & vadouvan	19 €
Pâté en croûte d'Olivier Brosset « tout canard » & pickles de carottes	21 €
Foie gras au Coteaux du Layon, Branston pickle & brioche « Petit Prince »	25 €
Assiette de crevettes roses & mayonnaise miso	14 €

LES PLATS...

Pressé de volaille, gratin de macaronis & sauce Albufera	34 €
Lotte BZH, romanesco, kombu & graines de courge	29 €
Risotto de homard bleu BZH, beurre d'herbes & piments doux grillés	42 €

LE FROMAGE...

Sélection de fromages & Chutney d'Automne	15€
---	-----

LES DESSERTS D'AURORE...

Pavlova à la poire Conférence & caramel beurre salé	15€
Mousse chaude au chocolat Valrhona & fruits de la passion	15€



LE MENU ENFANT ...

19€

AU CHOIX...

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

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

Vapeur



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

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