

Bairoz, c'est une cuisine française moderne et travaillée simplement, où le produit est mis en avant.. Notre cuisine est inspirée et élaborée au maximum, à partir des légumes et des aromates de Laura Guillemot, maraichère de la ferme du Bois des Anses. Ainsi que des poissons sauvages des criées françaises mais également des viandes issues de notre région et des régions voisines. La carte et les menus évoluent au fil de l'inspiration des chefs, mais surtout au grés des saisons, dans le respect du cycle de la nature et du travail des producteurs.

*Belle dégustation,
L'équipe Bairoz*

LES MENUS

Le midi

Disponible du mardi au vendredi, hors jours fériés.

Sur la pause méridienne, entre collègues, en famille ou entre amis, nous vous proposons un **Menu du marché** servi en deux, trois ou bien quatre temps. Seuls les plats à la carte sont servis le samedi midi.

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	22 €
Entrée/Plat/Dessert	27 €
Entrée/Poisson/viande/Dessert	35€

Le soir

Disponible du mardi au samedi.

Nous vous proposons deux menus élaborés à partir des plats servis à la carte où nous vous faisons découvrir notre univers culinaire. Le menu choisi est servi pour l'ensemble des convives.

Menu Découverte * , en 4 temps	54€
Menu Bairoz , En 6 temps	69 €

La CARTE

Servi du mardi au samedi, midi et soir.

Les Entrées

L'artichaut poivrade crousti-moelleux * 12€
Oignon blanc & carotte de Laura
Salsa verte à l'estragon

La Langoustine servie à crue et marinée à l'huile d'olive 16€
Tartare de courgette et salicorne, aillet & citron jaune

Les Plats

Maigre de Ligne * 26€
Cocos de Paimpol cuisinés à la tomate & poivron de Laura,
Moules de bouchot, marinière en écume

Bœuf de nos régions grillé * 29€
Panisse, Aubergine & Crème à l'ail confit
Jus aux olives de Kalamata

Le Fromage

Sélection de 3 fromages de la fromagerie « Racines » 10€
Marmelade de saison

Les Desserts

Le baba à la framboise 12€
Crème légère rafraîchie à la verveine du jardin & sorbet framboise

L'Abricot * 14€
Poché dans son jus à la sarriette, Mousse légère au
fromage blanc, Crème glacée à l'amande fraîche

