



LE CAIRN

RESTAURANT

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 Brossset « 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€ |

NOTRE EQUIPE DE CUISINE TRAVAILLE AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX ET EN CIRCUIT COURT.
NOS ARRIVAGES SUIVENT LE MOUVEMENT DES VAGUES, DONC COMME LE MENU CAIRN



LE CAIRN

RESTAURANT

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