

LE MENU « CAIRN »

Entrée – Plat – Dessert

45

LA CARTE...

LES MISES EN BOUCHE...

Houmous de sarrasin grillé	5
Notre fameux croque au jambon truffé	14
Tarama « Côté Sauvage » à la truffe noire	7
Huître « La Cousine » n°2	2,5/p
Caviar à la demande	Prix/Gr

LES SUPPLÉMENTS...

Sucrine en vinaigrette	5
Truffe noire de « Chez Plantin »	10
Frites triple cuisson	7

LES ENTRÉES...

Pâté en croûte « Tout Canard » d'Olivier & picalilli de champignons	19
Foie gras au Coteaux du Layon, Branston Pickle & bricoche « Petit Prince »	23
Salade de betteraves, burrata & truffe noire de chez « Plantin »	22
Saint-Jacques BZH, ajo blanco, vierge de radis & croustillant	24

LES PLATS...

Lieu jaune de ligne, légumes racines, beurre d'ail noir & kasha	29
Notre risotto du Cairn: homard bleu, coques & beurre d'herbes	45
Poulpe BZH confit, romanesco rôtis, pomme de terre en légèreté & harissa douce maison	34
Canette de Challans, potimarron & jus de cuisson au miel épicé	36

LES DESSERTS...

Panna Cotta au chocolat fumé, streusel & sorbet passion	15
Pavlova poire Conférence, ganache vanille & crème glacée vanille	15
Crème brûlée en légèreté, agrumes & chocolat Dulcey	15
Banana bread, ganache yaourt grec & sorbet coco	15
Notre sélection de fromages & sa confiture « La Cour d'Orgères »	15

NOS PRIX SONT EN EUROS & NETS
TOUT CHANGEMENT DU MENU « CAIRN » SERA MAJORÉ D'UN SUPPLÉMENT
TOUS NOS PLATS SONT FAIT A PARTIR DE PRODUITS TRANSFORMÉS SUR PLACE
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET LE REGISTRE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



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

FINGER FOOD DU JOUR



BOUDIN NOIR & PUREE TRUFEE

jus d'oignons

18€

CREVETTES AU KARI GOSSE

Bisque au basilic

12€

COQUILLETES TRUFFEE

Crème de parmesan & champignons

14€

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE

Glace au praliné

9€



Le Brunch du CAIRN

*Tous les dimanches à partir de 12h00,
Appréciez...*

*Un plaisir salé et une douceur sucrée à la carte
Ainsi que notre buffet à discrétion*

45€