

LE MENU « CAIRN »

LA CRÉATION DU JOUR

Menu élaboré par le Chef et son équipe en fonction de la pêche locale et produits de saison

Entrée – Plat – Dessert 45

DU BOUT DES DOIGTS...

Rillettes du Cairn, citron confit & huile de livèche	7
Notre fameux Croque au jambon truffé	14
Tarama « Côté Sauvage »	7
Huître « La Cousine » n°2 des Viviers de Saint-Colomban	2,5/p
Caviar “ Sturia ” à la demande	Prix/Gr
Frites en triple cuisson	7
Sucrine en vinaigrette	5

LES ENTRÉES...

Notre sélection des premières tomates d’Antan BZH, burratina, vinaigrette aux herbes & sel d’olives noires	19
Paté en croute foie gras et gesiers d’Olivier & picalilly	22
Gravlax de boeuf, tourte de seigle rôtie au beurre noisette, tapenade d’olives vertes & crème aigrette	24

LES PLATS...

Homard bleu entier de saint Colomban ≈ 600g, hollandaise au sureau & frites en triple cuisson	46
Poulpe BZH confit, fenouil braisé au cidre, grenailles & harissa douce maison	35
Risotto de graines de tournesol, beurre d’herbes, asperges vertes & petits pois frais (<i>végétarien</i>)	27

LES DESSERTS...

Mousse chaude au chocolat Valrhona, glace pistache, streusel & pétillant pistache	15
Sablé breton à la fleur de sel, rhubarbe confite, crème légère basilic & fraises de chez nous	15
Baba au sirop d’agrumes, crèmeux citron, suprêmes d’oranges et pamplemousse	15
Notre sélection de fromages & sa confiture « La Cour d’Orgères »	15



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

1/2 Homard Breton, 1/2 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