

LE CAIRN
RESTAURANT

ENTRÉES

Terrine de Foie gras au Coteaux-du-Layon, confit d'oignons au vinaigre de figue	26
Pressé tout canard d'Olivier Brosset et Piccalilli de légumes du moment	21
Mi-cuit de Bonite BZH, Ajo blanco et concombre aux agrumes	25
Ajo blanco, sucrine snackée, amandes et cassis séché (V)	18

PLATS

Risotto de homard bleu, beurre d'herbes moutardé, edamame et légumes du moment	53
Filet de volaille, sauce Albufera et gratin de macaronis	37
Lieu jaune de ligne BZH, chou-fleur rôti au Vadouvan, purée d'amandes et vierge de tournesol	36
Chou-fleur rôti au Vadouvan, purée d'amandes et vierge de tournesol (V)	26

DESSERTS

Mousse chaude au chocolat Valrhona et sorbet	15
Pavlova à l'ananas et sorbet	15
Notre sélection de fromages	18



LE CAIRN

-45€- par personne

ENTRÉE – PLAT – DESSERT

UNE CREATION PAR JOUR EVOLUANT AU RYTHME DES PECHES LOCALES ET PRODUITS DE SAISON