

LE MENU "CAIRN"...

LA CRÉATION DU JOUR EN 3 VAGUES...

41€

LA CARTE...

LA FINGER FOOD...

HOUMOUS & LAVOSH	9€
POULET CHICK CHICK & MISONNAISE	10€
SAUMON CHALUMÉ, PICKLES DE MOUTARDE & CONCOMBRE	10€
CROC' TRUFFE, JAMBON & COMTÉ	15€
CAVIAR D'AQUITAINE (10g), TOAST SARRASIN & CRÈME CITRONNÉE	29€

LES ENTRÉES...

COEUR D'ARTICHAUT BARIGOULE, AMANDE & BREBIS	17€
HUITRES BLOODY MARY	18€
CARPACCIO DE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO & BONBON D'OLIVE	19€
TENTACULE DE POULPE, FENOUIL, CHUTNEY DE TOMATE & PIMENT DOUX	21€

LA MER SUR UN PLATEAU...

HUÎTRES COCHENNEC N°2 (CARNAC) MÉDAILLE D'ARGENT 2022 (x6) 12€ (x12) 22€	
ASSIETTE DE CREVETTES SAUVAGES - 300G	19€

LES PLATS...

PAVÉ DE LOTTE, LÉGUMES PRIMEURS, BEURRE YAMATO & GEL PONZU	28€
LIEU JAUNE MARINÉ MISO & SAKÉ, POIS GOURMAND & VELOUTÉ TOBIKO	26€
RIBS DE BOEUF, PAK CHOÏ, SHIITAKÉ & SALADE CROUSTILLANTE	32€
AGNEAU, CONDIMENT IODÉ, ARTICHAUT, RIS CROUSTILLANT & AIL DES OURS	34€

LES SIDES...

FRITES MAISON, & MAYONNAISE A LA TRUFFE	8€
ASPERGE VERTE, FETA & NOISETTE	
BEIGNETS DE POMME DE TERRE AU PARMESAN & AIOLI FUMÉ	

LE FROMAGE...

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	14€
------------------------------	-----

LES DESSERTS...

ENTREMET CACAHUÈTE, PASSION & NOUGATINE DE GRAINES SOUFFLÉES	14€
RHUBARBE CONFITE, GELÉE DE FRUITS ROUGES & SORBET BAIES DE GENIÈVRE	16€
PARFAIT CHOCOLAT BLANC, NOIX DE COCO & SORBET ANANAS BASILIC	14€
GLACES & SORBETS DE GÉRARD CABIRON (MOF)	(x1) 4€ (x2) 7€ (x3) 10€

TOUT CHANGEMENT DU MENU « CAIRN » SERA MAJORÉ D'UN SUPPLÉMENT

**MAIS AUSSI...
NOS BELLES PIÈCES À PARTAGER...**

ST PIERRE DE NOS CÔTES

(Selon arrivage)
40€ *par personne*

CÔTE DE BŒUF BRETON

(Selon arrivage)
40€ *par personne*

LE MENU ENFANTS...

UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX...

15€

POISSON BLANC, RIZ & LÉGUME DE SAISON
FILET DE VOLAILLE, POMMES MITRAILLE & LÉGUME DE SAISON
MAC & CHEESE
CRISPY FISH AND CHIPS
☺
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, GLACE VANILLE
GLACES & SORBETS DE GÉRARD CABIRON (MOF)

SUR RÉSERVATION (24H)...

LE PLATEAU "LAME DE FOND"

Prix selon cours du marché

1/2 HOMARD BRETON
HUÎTRES, LANGOUSTINES,
CREVETTES SAUVAGES
BULOTS, BIGORNEAUX

MERCI...

*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