

RESTAURANT « LE CAIRN »

LE MENU "CAIRN"...

La création du jour en 3 vagues... 41€

LA CARTE...

LA MER...

	Par 6	Par 12
Huîtres Cochenec n°2 - Carnac	12€	23€
Huîtres Kys spéciales n°3 - Carnac	20€	39€
Dégustation d'huîtres de la baie de Quiberon	14€	27€
Assiette de crevettes sauvages & mayonnaise maison		19€

LES ENTRÉES...

Asperges vertes des Landes, ajo blanco & courge - <i>Végan</i> -	18€
Conchiglioni à l'araignée de mer, petits pois & bisque de crevettes	19€
Foie gras, gelée de cidre & pommes fraîches	21€
Entrée du menu CAIRN	18€

LES PLATS...

Lotte rôtie au vadouvan, risotto de graines de tournesol & champignons	31€
Homard breton entier rôti, beurre noisette, vinaigre de sureau & frites maison	48€
Filet mignon de cochon breton élevé sur paille, pommes darphin & jus d'oignons	29€
Risotto de graines de tournesol, jardin d'été & cueillette de la ferme de Quehan	24€
Plat du menu CAIRN	28€

En DUO...

Wellington de filet de boeuf BZH, os à moelle, asperges blanches, pommes darphin & jus corsé - <i>40 min de cuisson</i> -	46€/pers
---	----------

LE FROMAGE...

Timanoix, pomme & endive	12€
<i>Fromage breton affiné à la liqueur de noix par les moines de l'abbaye de Timadeuc - Bréhan (56)</i>	

LES DESSERTS...

Dessert du jour	14€
Pavlova façon « le Cairn », crème chocolat blanc, rhubarbe & cranberries	14€
Mousse chocolat chaud, popcorn de sarrasin & granité pamplemousse	14€
Fraises de Plougastel, labneh & praliné de graines de courges	14€
Glaces & sorbets de Gérard Cabiron (<i>MOF 2007</i>)	(x1) 5€ (x2) 9€ (x3) 14€

LE MENU ENFANTS...

15€

AU CHOIX...

un plat...une garniture...un dessert...

Poisson du jour...Volaille de L'Argoat...Crispy Fish...



Frites...Riz...Légumes de saison...Salade Verte...



Moelleux au chocolat maison & Glace vanille...

Glaces...Sorbets...

**Pour faire plaisir aux petits gourmets,
Nous pouvons également servir en demi-portion
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 ou Araignée

Huitres, Langoustines,

Crevettes sauvages

Bulots, Bigorneaux

LE BRUNCH DU CAIRN ...

TOUS LES DIMANCHES A PARTIR DE 12H...

41€

APPRÉCIEZ UN PLAISIR SALÉ ET UNE DOUCEUR SUCRÉE A LA CARTE
AINSI QUE NOTRE BUFFET... A DISCRETION...

Notre équipe de cuisine travaillent quotidiennement
avec des producteurs locaux et en circuit court.
Nos arrivages suivent le mouvement des vagues, donc, comme le menu CAIRN,
notre carte est amenée à changer spontanément et quotidiennement
comme la météo de notre belle région.