

LE MENU "CAIRN"...

LA CRÉATION DU JOUR EN 3 VAGUES... 43€

LA CARTE...

LES MISES EN BOUCHE...

HUITRE « FINES » N°2 DU VIVIER DE CARNAC	2€/PCE
CROQUE JAMBON TRUFFE	7€
HOUMOUS DE SARRASIN GRILLE	5€
TARAMA DU CELTIQUE	5€

LES ENTRÉES...

TERRINE DE FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS FUMÉS	21€
ST-JACQUES BZH MARINÉES AU MISO, AMANDES ET POMELO	24€
OEUF PARFAIT, CANARD FUMÉ, CHAMPIGNONS ET BEURRE NOISETTE	18€
CÉLERI ET POMMES EN RÉMOULADE À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD -VEGAN-	22€

LES PLATS...

CURRY VERT DE MERLU DE NOS CÔTES, BROCCOLIS ET GRENAILLES	28€
FILET DE GROSSES SOLES, BEIGNETS DE ROMANESCO ET BEURRE DE CITRON "MEYER"	43€
LE PIGEON DE PORNIC EN DEUX CUISSONS, PRESSÉ DE CÉLERI RAVE ET JUS D'OIGNONS	39€
CHOU-FLEUR ROTI AU MISO, PURÉE D'AMANDES ET KALE CROUSTILLANT	28€

LE FROMAGE...

LE PETIT LORIENTAIS, CONDIMENT POIRE/MISO ET SUCRINE VINAIGRÉE	14€
--	-----

LES DESSERTS D'AURORE...

CITRON "MEYER" ET SÉSAME NOIR	14€
BUTTERNUT, CROISSANT ET FRUIT DE LA PASSION	14€
"LE CAIRN" COMME UN PARIS-BREST AU SARRASIN	14€
LE CHOCOLAT NOIR "ALPACO" ET VIERGE DE GRAINES DE COURGES EN SURPRISE	16€
PAVLOVA, POMME "PIROUETTE" ET GANACHE MONTÉE À LA VANILLE	14€

*NOTRE EQUIPE 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 AMENEE A CHANGER SPONTANEMENT ET QUOTIDIENNEMENT
COMME LA METEO DE NOTRE BELLE REGION.*