

LE CAIRN
RESTAURANT

ENTRÉES

Pressé tout canard d'Olivier Brosset et Piccalilli de légumes du moment	21
Jambon de ventrèche de thon "Balfego", stracciatella, maïs frais, amandes et cassis séchés	25
Ajo blanco, sucrine snackée, amandes et raisins (V)	18

PLATS

Risotto de Homard bleu, beurre d'herbes moutardé et edamames	43
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 fruit de la passion	15
Pavlova aux fruits de saison et son sorbet	15
Notre sélection de fromages et sa confiture « La Cour d'Orgères »	18



LE CAIRN

-45€- par personne

ENTRÉE – PLAT – DESSERT

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