




LA TABLE DU CAIRN: CARTE DU MOMENT

- 
- Gnochetis de pomme de terre, bouillon crémeux scamorza fumée...8€
 - Foie gras canard maison (français), pain d'épices maison, chutney coing...12€
 - Oeuf cuit basse température, crème légère truffée, huile aux herbes...9€
 - Soupe du Moment aux légumes frais de saison...7€

- 
- Burger Maison, recette du moment...17€
(sauce barbecue maison, steak haché vbf 100% muscle, poitrine grillée, compotée d'oignons rouge, fromage à raclette, mesclun.)
 - Raviolis maison de canard, bouillon au foie gras...18€
 - Poisson du moment, purée pomme de terre-panais, légumes d'hiver, sauce algues safranée...19€
 - Epaule d'agneau cuisson douce de 8h, ail confit, potiron Roti, grenailles au thym...21€
 - Parmentier de Boeuf, purée pomme de terre-panais...17€

- 
- Baba au rhum maison, ananas rôti, crème fouettée vanille...9€
 - Nos Bûches maison:
 - Façon Tiramisu: biscuit spéculoos-praliné, génoise café, mousse mascarpone...7€
 - Choco: biscuit noisette, croustillant praliné amandes, insert vanille, mousse chocolat 65%...7€
 - Cairn straciatella: Meringues maison, ganache vanille, copeaux choco noir...7€
 - Pannetone façon pain perdu, glace vanille...9€



infos, réservation: 06.50.77.22.53

Cuisine de raison et de passion
Yoann D

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année..