











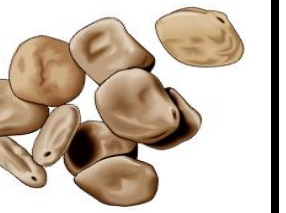



IDENTIFICATION DES 14 PRINCIPAUX ALLERGENES DE LA CARTE

														
	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine ...)	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œuf	Poissons et produits à base poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches ...)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
CARTE SAFRAN														
mille feuille de tomate d'antan bio et mozzarella, pesto de pistache	X		X				X	X				X		
thon en céviché parfum de tartare d'algues au citron confit, crème épaisse au yuzu				X			X				X	X		
soupe de poisson	X	X	X	X			X					X		X
tranche d'avocat et chair de tourteaux, mayonnaise au yuzu		X	X				X			X				
gaspacho d'aubergine grillée, ricotta onctueuse, légumes confits et croquant							X					X		
foie gras mi-cuit aux fruits de la passion et mangues, toast de gotchial	X						X					X		
6 huitres de la presqu'île de ruys												X		X
assiette de crevettes		X	X							X		X		
panaché de la mer		X	X							X		X		X
plateau de fruits mer		X	X							X		X		X

pilaf de blé au curry et légumes du moment	X						X							
poke et bowl au nouille soba , tofu, et légumes printanier	X					X	X							
coques et palourde en marinère, frite fraîche ou salade,							X					X		X
Tiger Prawns rôtis, légumes de printemps, beurre monté au kari gosse		X					X					X		
dorade entiere a la plancha, sauce vierge à la mangue				X			X					X		
pave de merlu , mini ratatouille et fenouil au balsamique, sauce badiane				X			X					X		
breizh burger de volaille crispy et avocat	X		X				X				X	X		
tartare de bœuf aux algues et poivrons grillé			X							X		X		
côtes d'agneau grillées jus d'agneau a l'abricot sec, ratatouilles , riz madras							X					X		
entrecôte grillée sauce tartare, pomme de terre persillée			X				X					X		

Crème brûlée à la vanille Bourbon			X				X							
Macaron aux fruits rouges			X				X	X			X			
Instant de fraîcheur aux sorbets de saison	X		X				X	X						
Méli-mélo aux fruits de saison	X		X				X	X						
Rhubarbe et framboise en harmonie			X				X							
La fraise	X		X				X	X			X			
Chocolat praliné aux graines de tournesol...			X				X	X						
Café gourmand	X		X				X	X						



MENU DÉGUSTATION

Thon en céviché parfum de tartare d'algues au citron confit, crème épaisse au yuzu				X			X				X	X		
Foie gras mi-cuit aux fruits de la passion et mangues, toast de gotchial	X						X					X		
Granité champagne Kalamansy														
Tiger Prawns rôtis, légumes de printemps, beurre monté au kari goss		X					X					X		
Assiette de fromages bretons, petits mescluns aux noix et pommes							X	X				X		
Fruits rouges en éclats	X		X			X	X	X						