

LE SAFRAN



~~~ Les Entrées ~~~

 Soupe de poisson 	16 €
Salade César (<i>uniquement le midi</i>)	22 €
Salade La Cigale (<i>uniquement le midi</i>)	20 €
 Velouté de champignons, œuf mollet chaud, chips de jambon de pays 	18 €
 Tataki de Thon, graines de sésame au wasabi, gelée de soja, légumes croquants en pickles	24 €
Foie gras maison mi- cuit, chutney de poire au poivre Timut, chips de poire pulpe de poire au vinaigre balsamique 	28 €
 Tartare de Saint Jacques à la grenade et mangue, gel de yuzu	26 €

~~ Ecaillerie ~~

 Assiette de 6 huîtres de la presqu'île de Rhuys	16 €
 Assiette de 9 huîtres de la presqu'île de Rhuys	19 €
 Assiette de crevettes (12 pièces)	18 €
Panaché de la mer (4 huîtres, 6 crevettes, amandes, bulots)	28 €
Plateau de fruits de mer (sur commande, 24h à l'avance)	70 €

~~~ Les Plats végétariens ~~~

 Bouillon de ramen végétarienne  	20 €
Couscous végétal au tofu fumé	22 €

 Plats pouvant être déclinés en version allégée

~~~ Les Plats ~~~

	Lieu jaune de ligne et coques, beurre blanc au persil et dulsé	32 €
	Moules marinières, frites fraîches et/ou salade 	22 €
	Pavé de cabillaud, andouille au lard rôtie, mousse d'oignons de Roscoff caramélisés 	32 €
	Filet de barbue, émulsion aux têtes de crevettes et kari goss 	36 €
	Noix de Saint Jacques, purée de pommes de terre douces au lait de coco  sauce au curry breton	34 €
	Carré d'agneau à l'ail noir, cromesquis de pois chiches et pommes de terre	32 €
	Suprême de volaille bretonne, sauce suprême aux châtaignes et champignons 	28 €
	Magret de canard rôti au miel et aux épices 	30 €
	Ris de veau braisé aux aïelles, pressé de pommes de terre 	36 €
	Breizh burger à la tome de Rhuys	26 €

~~~ Les Desserts ~~~

	Baba au Chouchen, chantilly caramel	12 €
	Salade d'oranges, wasabi et sa tuile craquante 	10 €
	Tumulus meringué marron et cassis 	12 €
	Crème brûlée à la vanille Bourbon 	10 €
	Café gourmand	12 €
	Poire et amande en harmonie 	10 €
	Mi-cuit de potiron, café et noisettes (à commander en début de repas)	12 €
	Chocolat persillé du Pérou (by Alain Chartier) 	14 €

Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins qui sont d'origine Irlandaise.
Allergènes: la liste des produits « Allergènes » est disponible avec le **QR code** ci contre
ou auprès du Maître d'Hôtel.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.



Possibilité de remplacer les plats de votre menu sans supplément par les plats de couleur orange et vert
Supplément pour les clients « Forfait » désireux de manger à la carte: **de 3€ pour les Entrées & desserts - 6€ pour les plats, 13€ pour le plateau de fruits de mer et 22€ pour le menu dégustation.**

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

 Plats pouvant être déclinés en version allégée



sans lactose



sans gluten