

LE SAFRAN



~~~ Les Entrées ~~~

 Soupe de poisson 	16 €
 Soupe à l'oignon caramélisé et foie gras poêlé	18 €
 Salade César (<i>uniquement le midi</i>)	22 €
 Salade La Cigale (<i>uniquement le midi</i>)  	20 €
Œuf parfait, crème de cèpes et noisettes torréfiées, chips de topinambour  	18 €
Foie gras mi-cuit maison, chutney de butternut au gingembre 	26 €
Bœuf carottes façon tartare, sauce aux œufs et poivre Timut	18 €
 Tartelette de Homard, betterave, crème de coco aux épices	28 €
 Carpaccio de St Jacques, poire et parmesan, salade d'endives à l'huile de noisettes	22 €

~~ Ecaillerie ~~

 Assiette de 6 huîtres de la presqu'île de Rhuy	16 €
 Assiette de 9 huîtres de la presqu'île de Rhuy	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 ~~~

Nasi goreng 	20 €
Gnocchi, crème de courge, noisettes et chèvre frais	20 €



Plats pouvant être déclinés en version allégée

~~~ Les Plats ~~~

	Emietté de haddock sur écrasé de pomme de terre douce, écume coco gingembre 	22 €
	Pavé de lieu, risotto de sarrasin, potimarron, émulsion cresson 	24 €
	Noix de St Jacques sauce vierge à la noisette, purée de céleri,  compotée de poire à la vanille	26 €
	Demi homard en bouillon crémeux de Karigoss 	36 €
	Côte de cochon, sauce morille, mousseline de pomme de terre, morille et blettes sautées	28 €
	Filet d'agneau basse température, espuma de maïs, carottes et salsifis à la sauge 	29 €
	Pavé de cerf, poêlée de champignons du moment, salsifis, jus à la châtaigne 	30 €
	Filet de bœuf, crémeux de panais truffé, choux de Bruxelles, sauce poivre fumé 	36 €
	Breizh burger au tome de Rhuys	26 €
	Linguine à la pescatora – Plat à partager	46 €

~~~ Les Desserts ~~~

	Raviole de fruits à coque, caramel au beurre salé, poire pochée, sauce vin aux épices	12 €
	Pomme miroir	12 €
	Compressé de potimarron, mousse châtaigne et son croustillant, sauce chai à l'orange 	12 €
	Moelleux au cœur coulant de chocolat au piment, sorbet poivron	12 €
	Racine et cimes, mariage du coing, du foin et de l'épicéa 	12 €
	Salade de fruits maison  	10 €
	Crème brûlée 	10 €
	Café gourmand	12 €

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