







LE SAFRAN






~~~ Les Entrées ~~~

 Gaspacho d'aubergine grillée, ricotta onctueuse, légumes confits et croquants 	18€
Soupe de poisson	16€
 Thon en céviché, parfum de tartare d'algues et citron confit, crème épaisse au Yuzu 	22€
Tranche d'avocat et chair de tourteaux, mayonnaise légère au wasabi 	20€
 Millefeuille de tomates d'antan Bio et mozzarella, pesto de pistaches	19€
Foie gras mi-cuit aux fruits de la passion et mangues, toast de gotchial	26€

~~ 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 12 huîtres de la presqu'île de Rhuy	22€
 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 ~~~











 Pilaf de blé au curry et légumes du moment 	18€
 Poke Bowl aux nouilles Soba au tofu et légumes de saison	18€

 Plats Bien-Etre

~~~ Les Plats ~~~

 Coques et palourdes marinières, frites fraîches ou salade verte 	30€
 Dorade entière à la plancha, sauce vierge à la mangue 	32€
Tiger Prawns rôtis, légumes de printemps, beurre monté au Kari Goss 	48€
 Pavé de merlu, mini ratatouille et fenouil au balsamique, sauce à la badiane	30€
Côte d'agneau grillée, jus d'agneau à l'abricot sec, ratatouille et riz madras 	36€
Breizh Burger de volaille crispy et avocat	26€
 Tartare de bœuf aux algues et poivron grillé, frites fraîches et salade verte 	28€
Entrecôte grillée, sauce tartare, pommes de terre persillées	26€

~~~ Les Desserts ~~~

Crème brûlée à la vanille Bourbon 	10€
Macaron aux fruits rouges 	12€
Chocolat-praliné aux graines de tournesol, fraîcheur Sudachi 	14€
Rhubarbe et framboise en harmonie	16€
La fraise de Sarzeau Bio	16€
Café gourmand	12€
 Méli-mélo aux fruits de saison	10€
 Fruits du verger au Timut, glace et meringue  	12€
 Instant fraîcheur aux sorbets de saison	10€
 Terrine de fraises bio au lait d'amande 	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** présent sur votre table 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, 15€ pour le plateau de fruits de mer et 15€ pour le menu dégustation.

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.



Plats Bien-Etre

 sans lactose

 sans gluten