

# 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 €
	Crème de petits pois au basilic, mozzarella marinée, croustillant de jambon sec 	18 €
	Tataki de Thon aux graines de sarrasin, mangue et avocat	24 €
	Foie gras maison mi- cuit, rhubarbe confite et fruits rouges, éclats de pistaches	28 €
	Salade de boulgour aux dattes et aux olives (végétarienne) 	16 €
	Chair d'araignée, salade de légumes croquants, vinaigrette fruit de la passion	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 ~~~

	Agnolotti aux champignons, crème végétale au persil  	20 €
	Couscous végétarien	22 €

 Plats pouvant être déclinés en version allégée

## ~~~ Les Plats ~~~

 Lieu jaune, crème d'asperges vertes et coques, chips de lard	34 €
 Moules marinières, frites fraîches et/ou salade (selon arrivage) 	22 €
 Tentacule de poulpe poelée, sauce vierge et chorizo 	30 €
Médaillon de lotte à l'Armoricaine, risotto safrané 	36 €
 Demi homard en bouillon crémeux de Karigoss 	40 €
 Filet mignon de porc breton, palets de pomme de terre croquette et boudin noir  sauce moutarde	28 €
 Suprême de volaille bretonne, sauce cidre	26 €
 Côte de bœuf à partager, sauce chimichurri, cassolette de légumes de saison 	60 €
Croustillant d'agneau façon tajine, purée d'artichaut au citron confit 	32 €
Breizh burger à la tome de Rhuys	26 €

## ~~~ Les Desserts ~~~

Macaron aux agrumes marinés sauce hibiscus, crème glacée fromage blanc citron vert	12 €
Parfait glacé spéculos, sablé diamant, fraise rôtie balsamique 	12 €
Croustillant au sésame, ganache kalamansi 	10 €
 Carpaccio d'ananas, biscuit coco, glace vanille	10 €
 Salade de fruits maison	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon 	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  
10€ pour le homard – 8€ pour la côte de bœuf - 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