













# LE SAFRAN



## ~~~ Les Entrées ~~~

Soupe de poisson	16 €
 Salade César ( <i>uniquement le midi</i> )	22 €
 Salade La Cigale ( <i>uniquement le midi</i> )  	16 €
 Salade Côte Golfe ( <i>uniquement le midi</i> ) 	20 €
Salade Fraîcheur ( <i>uniquement le midi</i> ) 	16 €
Salade Caprèse ( <i>uniquement le midi</i> ) 	18 €
Raviole ouverte de saumon fumé à la ricotta, petits pois et citron	22 €
Foie gras mi-cuit maison, chutney de tomates vertes et pommes, crème d'estragon	26 €
 Blinis et Tartare de bar à la fraise et basilic	24 €
Gaspacho vert à la coriandre et fromage de chèvre (végétarien) ( <i>uniquement le soir</i> )	16 €

## ~~ 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) ( <i>uniquement le soir</i> )	28 €
Plateau de fruits de mer (sur commande, 24h à l'avance) ( <i>uniquement le soir</i> )	70 €

## ~~~ Les Plats végétariens ~~~






Ramen aux légumes  	20 €
Curry Thaï végétarien 	20 €

 Plats pouvant être déclinés en version allégée

## ~~~ Les Plats ~~~

 Tataki de Thon aux deux sésames, sauce ponzu 	32 €
 Dos de Lieu jaune sauce pistache, chips de tapioca 	24 €
Tentacule de poulpe au pesto ( <i>uniquement le soir</i> ) 	30 €
 Moules marinière ou curry breton, frites et salade ( <i>uniquement le midi</i> ) 	20 €
 Blanc de Barbue, sauce au corail d'oursin et algues ( <i>uniquement le soir</i> )	32 €
Tartare de Veau à l'italienne 	28 €
 Filet de Bœuf, sauce poivre 	32 €
Magret de canard, sauce aigre douce façon tajine ( <i>uniquement le soir</i> ) 	26 €
Breizh Burger	26 €

## ~~~ Les Desserts ~~~

Baba limoncello, jus de fraise basilic	12 €
Parfait glacé cacahuètes, mousse légère à l'arabica	12 €
Nage de fruits rouges, biscuit pain de gène au poivre Sichuan, sorbet berriolette	12 €
Crèmeux Kalamansi, tuile sésames, gingembre confit, sorbet framboise ( <i>uniquement le soir</i> )	12 €
 Salade de fruits de saison  	10 €
Crème brûlée	10 €
Verrine glacée bretonne ( <i>uniquement le midi</i> )	10 €
 Verrine fraîcheur ( <i>uniquement le midi</i> ) 	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.



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