# LE SAFRAN

## ~~~ Les Entrées ~~~

| | |
|---|---|
| Soupe de poisson | 16 € |
| Salade César *(uniquement le midi)* | 22 € |
| Salade La Cigale *(uniquement le midi)* | 16 € |
| Raviole ouverte de saumon fumé à la ricotta et cresson | 22 € |
| Velouté de châtaignes et champignons, petits croutons et lardons | 16 € |
| Blinis et tartare de bar au gingembre et citron vert | 24 € |
| Foie gras au sésame et chutney de pommes de terre douces | 26 € |
| Gaspacho vert à la coriandre et fromage de chèvre (végétarien) | 16 € |

## ~~ 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) *(uniquement le soir)* | 28 € |
| Plateau de fruits de mer (sur commande, 24h à l'avance) *(uniquement le soir)* | 70 € |

## ~~~ Les Plats végétariens ~~~

| | |
|---|---|
| Panais rôti au miel, purée de châtaignes, navets glacés et sauce aux noix | 20 € |
| Ramen aux légumes | 20 € |

Plats pouvant être déclinés en version allégée

## ~~~ Les Plats ~~~

| | |
|---|---|
| Tataki de Thon aux deux sésames, sauce ponzu | 32 € |
| Lieu jaune, crumble de sarrasin, courges et son coulis d'herbes | 24 € |
| Noix de St jacques snackées, mousseline de céleris rave, beurre blanc au cidre | 30 € |
| Filet de cabillaud, jus à la brisure de truffes, topinambours | 28 € |
| Filet de Bœuf, sauce poivre | 32 € |
| Suprême de volaille, jus au thym citron, mousseline de panais, betteraves rôties | 24 € |
| Pavé de quasi de veau, jus à l'ail noir, choux de Bruxelles, courge et artichaut poivrade | 28 € |
| Breizh Burger | 26 € |

## ~~~ Les Desserts ~~~

| | |
|---|---|
| L'automne en sous-bois, crémeux châtaignes, glace au lit fumé | 12 € |
| Parfait glacé cacahuètes, mousse légère à l'arabica | 12 € |
| Baba whisky orange, mousse mascarpone vanille, gel yuzu | 12 € |
| Douceur des alizés | 12 € |
| Salade de fruits de saison | 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.

*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.
Possibilité de remplacer les plats de votre menu sans supplément par les plats de couleur orange et vert

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

Plats pouvant être déclinés en version allégée

sans lactose

sans gluten