















# 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 €
 Duo d'asperges, œuf mimosa au saumon fumé, sauce gribiche 	24 €
 Thon mariné au gingembre yuzu, croquant de sarrasin, sur une gelée de petits légumes et œuf de caille	26 €
Foie gras mi- cuit, rhubarbe en chutney et en chips	28 €
 Poireaux aux algues nori, crème fouettée aux algues-citrons, œufs de truite,   vinaigrette au vinaigre de riz	24 €












## ~~ 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 ~~~

Linguine bolognaise veggie 	20 €
Cari de lentilles corail et tofu	22 €

## ~~~ Les Plats ~~~

	Nouilles chinoises et gambas sautées au sésame grillé au kimchis	24 €
	Moules marinières, frites fraîches et/ou salade (selon arrivage) 	22€
	Pavé de Cabillaud, andouille au lard rôtie mousse d'oignons de Roscoff caramélisés 	32 €
	Rouget Barbet, beurre d'anchois, légumes de saison 	36 €
	Blanc de Barbue en croûte d'amandes et sarrasin, asperges, purée de céleris au beurre noisette, coulis de carottes safrané 	36 €
	Fish & Chips ( <i>uniquement le midi</i> )	28 €
	Filet de Bœuf sauce morilles, pommes de terre röstis au persil 	34 €
	Boudin noir de chez Para, pressé de pommes de terre, gel de pomme acidulée 	28 €
	Pavé de Veau, jus à l'estragon, mousseline de petits pois, asperges blanches carottes caramélisées 	32€
	Breizh burger de volaille crispy et avocat	28 €

## ~~~ Les Desserts ~~~

	Fraîcheur d'ananas à la menthe  	10 €
	Fraise-pomme-concombre acidulé 	12 €
	Fruits du verger pochés à la sauge 	10 €
	Crème brûlée à la vanille	10 €
	Café gourmand	12 €
	Verrine glacée aux fruits by Alain Chartier (MOF)	10 €

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.

 sans lactose

 Plats Bien-Etre

 sans gluten