

LE SAFRAN



~~~ Les Entrées ~~~

Nage de carottes au cumin 	16 €
 Variation autour de la courgette et pignons de pin 	17 €
Soupe de poisson	14 €
 Carpaccio de gambas et pickles de légumes au piment d'Espelette 	21 €
Fraîcheur de lentilles corail au jambon ibérique  	18 €
Langoustines, artichaut et safran en harmonie  	22 €
 Salade César 	17 €
Foie gras du bord de mer, confit de Kombu au Yuzu 	20 €

~~ Ecaillerie ~~

 Assiette de 6 huîtres de la presqu'île de Rhuys  	16 €
 Assiette de crevettes (12 pièces)  	18 €
 Assiette de langoustines (8 pièces)  	22 €
Panaché de la mer (4 huîtres, 6 crevettes, 4 langoustines)  	34 €
Plateau de fruits de mer (sur commande, 24h à l'avance)  	70 €

~~~ Les Plats végétariens ~~~

 Brochette de légumes aux trois condiments 	20 €
 Crémeux de riz noir aux légumes de saison 	22 €

 Plats Bien-Etre

~~~ Les Plats ~~~

Moules marinière ou à la crème, frites fraîches 	19 €
 Cabillaud, mitonnée de pois printanier, émulsion au lait de coco 	28 €
Sole Meunière, petites câpres, garniture aux choix 	48 €
Breizh Burger à la tome de Rhuys	22 €
Carré de veau et sa fricassée de jeunes légumes aux morilles 	32 €
 Tournedos de canard et rosace de pomme de terre, réduction Sangria 	30 €
Côte de Bœuf à partager (2 personnes) sauce au bleu, Garniture au choix 	60 €

Choix de Garniture : légumes du marché, risotto de riz vénéré, écrasée de pomme de terre, Linguines, frites fraîches, salade verte

~~~ Les Desserts ~~~

Crème Brulée à la vanille Bourbon 	10 €
Macaron à la fraise 	12 €
 Jardin aux fruits de saison  	10 €
Pavlova revisitée, fruits rouges et pistache 	14 €
Baba à la bergamote aux fruits du marché et épices	14 €
 Plaisir chocolat-framboise  	12 €
 Cara Breizh aux fruits rouges 	16 €
Café gourmand	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** 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