



LE MENU A 27,00 €

ENTREES

Crèmeux de potimarron de Lanvallay aux châtaignes

ou

Velouté de panais, pignons de pin torréfiés et chips de lard fumé

PLATS

Pavé de saumon à l'oseille et tagliatelles de légumes

ou

Agneau de sept heures accompagné d'une semoule aux fruits secs

DESSERTS

Mi-cuit caramel, glace au yaourt Bulgare

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon



LA CARTE

ENTREES

Crèmeux de potimarron de Lanvallay aux châtaignes*	8,00 €
Velouté de panais, pignons de pin torréfiés et chips de lard fumé*	8,00 €
Crêpe Saint Sauveur au saumon fumé maison	9,00 €
Soufflé de St Jacques et beurre blanc nantais	10,00 €
Foie gras de canard local mi-cuit et fumé maison	17,00 €

PLATS

Pavé de saumon à l'oseille et tagliatelles de légumes*	14,00 €
Agneau de sept heures accompagné d'une semoule aux fruits secs*	17,00 €
Risotto à la crème fumée, aux chanterelles et pleurotes de Bain de Bretagne	15,00 €
Noix de Saint Jacques simplement rôties et risotto au Tartufon	24,00 €
Carré d'agneau aux petits légumes	25,00 €

DESSERTS

Mi-cuit caramel, glace au yaourt Bulgare*	8,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon*	8,00 €
Moelleux au chocolat Valrhona, glace crème d'Isigny	9,00 €
Soupe d'oranges aux épices et sorbet orange sanguine	7,00 €
Crumble de pommes des vergers de la Nouette et figes au sucre Muscovado	8,00 €



6, rue Saint Sauveur
35000 RENNES-02.99.79.32.56

saintsauveur35@orange.fr

www.restaurant-lesaintsauveur.fr

LES FORMULES POUR LE DEJEUNER

Tous les midis et le samedi jour de marché*

Entrée/plat/dessert à 15 €
Entrée/plat ou plat/dessert à 13€ (café offert)
Plat du jour à 10 €

*Dans la limite des quantités disponibles

Nous disposons d'un salon privé pour vos repas d'affaires et de famille.

PLATEAUX-REPAS

***VENTE A EMPORTER
(FOIE GRAS MI CUIT ET SAUMON FUME MAISON)***