

**Nouvelle carte pour les beaux jours
au restaurant Le Safran**

Xavier Jégoux, chef du restaurant Le Safran, perpétue les valeurs du Miramar La Cigale en proposant une carte de saison avec des créations pleines de fraîcheur et de pep's qui accompagnent les beaux jours.



**Gravelax de saumon à la betterave, pickles,
crème aigrelette à l'aneth**



**Queues de langoustines poêlées sur tartare
de légumes croquants, chips de seigle**

L'inspiration ne manque pas au chef pour l'élaboration d'entrées et de plats colorés et raffinés qui fleurent bon le soleil. Alliant croquant et fondant, acidité et douceur, Xavier Jégoux trouve l'équilibre parfait pour ses créations. Cette cuisine traditionnelle et gourmande est basée sur la richesse exceptionnelle des produits de la mer et de la terre qu'offre la région bretonne.



**Filet mignon de veau laqué au cidre de la presqu'île,
chutney de pommes, carottes et asperges**



**Lieu rôti, déclinaison autour du céleri,
condiments citron coriandre**

Sur la nouvelle carte saisonnière du Safran se retrouvent donc des sauces à base de cidre, de la tome de Rhuys, des oignons de Roscoff, des fraises de Plougastel ou encore de la tome de Ouessant, des produits du terroir breton variés et de qualité qui subliment chacune des propositions du chef.

Une cuisine orchestrée par le chef Xavier Jégoux

Breton d'origine, Xavier Jégoux a à cœur de proposer une cuisine du terroir mettant en avant les produits de la région.

C'est au fil de ses 20 ans d'expériences au sein du Miramar et des échelons qu'il a gravi, qu'il a créé cette cuisine saine, goûteuse et inventive.

Le chef travaille les produits locaux simplement pour ne pas les dénaturer.



Des notes sucrées pour terminer le repas

Les desserts ne sont pas un à côté au Safran, le chef pâtissier, Jérôme Legavre, élabore de véritables gourmandises. Il s'adapte aux nouvelles demandes de la clientèle en proposant certains de ces desserts en version « sans gluten ». À base de chocolat ou de fruits frais, ces notes sucrées viennent clôturer le repas à la perfection.



Chocolat sous les tropiques



Fraicheur de fraise acidulée à la rhubarbe et poivre de Timut



Pomme comme une tarte, crème cheese et caramel

Tous les desserts du Safran sont signés Jérôme Legavre, chef pâtissier, qui officie depuis 18 ans dans l'établissement.

Il a l'art et la manière de marier légèreté et gourmandise dans des créations poétiques et colorées.

Il maîtrise toutes les techniques pour exhausser les goûts et mêler les saveurs pour des desserts qui éloignent toute culpabilité.



Le buffet déjeuner du Safran

Au déjeuner, on déguste un buffet composé de verrines colorées, de légumes du marché, de salades inventives avec également un large choix de fruits de mer, de poisson fumé et de plats chauds. Le chef n'oublie pas la gourmandise de fin de repas puisqu'il y a, sur le buffet, un plateau de fromages affinés ainsi que de délicieux desserts.



À déguster face à l'océan

C'est sur le pont supérieur, au 4^{ème} étage, que se trouve le restaurant Le Safran. On y découvre une atmosphère chaleureuse dans des tons cuivrés et de bois blond ainsi que des grandes baies vitrées qui offrent une vue imprenable sur l'océan. Les mets et le décor plongent les convives dans une atmosphère marine pour une expérience culinaire unique.



La direction de la restauration est assurée par James-Davy Scialom

Arrivé au Miramar en 2015, il prendra rapidement la direction de la restauration et repensera l'offre gastronomique version épicurienne. Il a démarré sa carrière en Suisse (Intercontinental et Mandarin Oriental de Genève) avant de travailler au Shangri-La, à Paris.

Le Miramar La Cigale c'est aussi :

Un hôtel 5* offrant 113 chambres et suites avec vue sur l'océan et la nature, une Thalasso et un spa, une restauration santé avec le restaurant gastronomique le BE (Bien-Etre), un bar panoramique ainsi que 2.500 m² dédiés au bien-être grâce à des jacuzzis, une piscine et des cabines de soins avec hublot.

Informations pratiques – Restaurant Le Safran

Réservations : 02 97 53 49 13

Ouvert tous les jours de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 21h30

Au déjeuner : un buffet plaisir au tarif de 55€ ou choix à la carte Zénitude

Au dîner : Choix à la carte du chef ou « Suggestion du jour »

Chaque Dimanche soir : « Buffet du Pêcheur » au tarif de 59€ (hors boisson)

Le Safran
Carte du Chef

Les Entrées

Gravelax de saumon à la betterave, pickles de betteraves, crème aigrette à l'aneth **18€**

Duo d'asperges blanches et vertes, mousse de haddock, crumble de noisettes **20€**

Queues de langoustines poêlées sur tartare de légumes croquants, chips de seigle **24€**

Terrine de foie gras à la pomme, pain d'épices, confit de cidre **22€**

Les Plats

Lieu rôti, déclinaison autour du céleri, condiments citron coriandre **28€**

Filet mignon de veau laqué au cidre de la presqu'île, chutney de pommes, carottes et asperges
fondantes **28€**

Carré d'agneau rôti, crismi de tomates au parmesan, légumes façon navarin **26€**

Pavé de bar* poché, bouillon de légumes printaniers à la laitue de mer **34€**

Cabillaud poêlé, croustillant de riz à la tome de Ouessant, crémeux d'épinards **30€**

Filet de bœuf, mille-feuilles de pommes de terre et tome de Rhuys, condiment à l'oignon de Roscoff, sauce
marchand de vin **32€**

Les Desserts

Noisette et citron en harmonie **10€**

Chocolat sous les tropiques **12€**

Fraîcheur de fraise acidulée à la rhubarbe et poivre de Timut (sans gluten) **14€**

Pomme comme une tarte, crème cheese et caramel (sans gluten) **14€**

Tous nos plats sont « Fait Maison », élaborés à base de produits frais et de saison

Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa

Port du Crouesty
Route du Petit Mont
56 640 Arzon
Tél : 02 97 53 49 00
www.miramar-lacigale.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Thaïs Le Carrères
243 bis, bd Pereire - 75017 Paris
Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468
maryse@marysemasse.com – presse@marysemasse
www.marysemasse.com