

Sarra-Sain

- [Hébergement et restauration](#)
- [Restaurant](#)





Coup de coeur

Mariana, pâtissière venue du Mexique, et Maxime, breton d'adoption, se sont rencontrés en Nouvelle-Zélande. Après un voyage de six ans et une expérience de restaurant à Mexico, ils décident de s'installer en Bretagne. Tous deux amoureux de la gastronomie bretonne, ils choisissent de valoriser cette cuisine, en mettant à l'honneur les produits locaux de saison. Les potentialités immenses du sarrasin et le plaisir associé à la cuisine de cette céréale les poussent à orienter leurs créations culinaires autour de ce blé noir. L'opportunité de partager leur cuisine inventive s'est présentée quand une place dans les halles de Vannes s'est libérée. Le couple y est installé depuis 2016

Maxime et Marianna VAUGEOIS, amoureux de la gastronomie bretonne, vous proposent du mardi au dimanche une cuisine locale inventive et de saison dans les Halles des Lices à Vannes.

Recherche de l'approvisionnement local, travail avec les fournisseurs et transformateurs locaux, Sarra-Sain valorise cette céréale du même nom et met au goût du jour des recettes oubliées de la cuisine bretonne.

Gamme végétales et/ou carnés et souvent sans gluten, leurs confections sont à consommer sur place ou à emporter. Faites votre choix !

Contact

Maxime VAUGEOIS

Adresse

Les Halles Place des Lices (Stand 26, Halles des Lices)
4 Place des Lices
56000
Vannes
sarra.sain.vannes@gmail.com
Parc

Situé sur la façade atlantique armoricaine, le golfe du Morbihan («Mor-bihan» = « petite mer en breton ») correspond à une dépression littorale, reliée à l'océan par un étroit goulet et constellée de nombreuses îles.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.