

# Sarra-Sain

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





### Coup de coeur

Savourez une cuisine bretonne réinventée autour du sarrasin, locale et de saison, à déguster sur place ou à emporter aux Halles des Lices à Vannes.

Au cœur des Halles des Lices à Vannes, Sarra-Sain réinvente la gastronomie bretonne en sublimant une céréale emblématique : le sarrasin. Marianna et Maxime Vaugeois, passionnés de cuisine, proposent une cuisine locale, inventive et de saison, inspirée de leur parcours international et de leur amour pour le terroir breton :

Marianna, 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 en 2016.

Leur approche valorise des recettes oubliées, revisitées avec créativité, en mettant à l'honneur les producteurs locaux et des ingrédients soigneusement sélectionnés. La carte, pensée pour tous les goûts, offre des options végétales, carnées et souvent sans gluten, à déguster sur place ou à emporter.

## Caractéristiques

du mardi au samedi

Nous suivre

[Instagram](#)

<https://morbihan.com/decouvrir/gastronomie-bretonne/les-restaurants/sarra-sain-...>

## Contact

Marianna & 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

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen?  Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.  
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar