

# 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 l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué sarra.sain.vannes@gmail.com

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ?  Saisir les caractères affichés dans l'image.

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

Envoyer