

le petit Sabayon

INSTANT BISTRONOMIQUE

Ouvert du lundi au vendredi

12h à 14h et de 19h30 à 21h00

Vendredi et samedi soir 19h30 à 22h00

Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés

09.88.08.04.58



Menu carte 35€

Pour commencer 14€

Le houmous de courgette, feta et noisettes torréfiés

L'œuf mayo aux onze condiments, julienne de carottes jaunes

La panacotta au chèvre frais et courgette, coulis de tomate

La crème prise au potimarron, lard fumé

Pour continuer 19€

Le parmentier de lieu et butternut, crème à l'ail noir

Le risotto aux crevettes roses et légumes, crème de crustacés

La carbo du petit Sabayon

*Le steak surprise, sauce échalote, frites maison**

Pour terminer 11€

La crème choco-timut

Le Paris-Brest à notre façon

La part de flan à la pistache

Le clafoutis du moment

La mixité des plats dans les menus entrainera les prix affichés à la carte * origine des viandes

Formule midi 24€ du lundi au vendredi

Au choix

Entrée-Plat ou Plat-Dessert sur le menu à 35€

(hors jours fériés)



Menu carte 47€

Pour commencer 17€

L'aguachile de daurade royale, marinade de concombre, coriandre et citron vert

La rémoulade de Saint-Jacques en coquille, vinaigrette au jus de truffe

La pastilla de haddock et artichaut, vinaigrette balsa

Les ravioles d'escargots, crème à l'ail des ours

Pour continuer 27€

Le pavé de cabillaud rôti, spatzle, sauce au chorizo Ibérique

Le filet de bar, purée de petits pois, vinaigrette agrume

*L'épaule de cochon confite, polenta crémeuse**

*Le rumsteack fumé, jus brun, pommes grenailles **

Pour terminer 14€

Le Saint-Honoré revisité

L'assiette tout choco

Le millefeuille praliné, crème montée

La tarte aux citron à notre façon

Taxes et service compris prix menu hors boissons

n'hésitez pas à demander la carte des allergènes

Hors menus

L'entrée du moment 26 €

Le plat du moment 39€

Le chariot de notre fromager affineur Sébastien Grémont 15€

le petit Sabayon

INSTANT PHILOSOPHIQUE

On ne peut pas faire de bonne cuisine si l'on n'aime pas les gens.

Joel Robuchon

Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée

Paul Bocuse

La gastronomie fait trembler d'intelligence nos narines

Charles Menzeret

Nous possédons la meilleure cuisine, les meilleurs vins, et les meilleurs coûts de la création, ça suffit pour établir la différence.

Frédéric Dard

La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges.

Elle donne la beauté de l'esprit.

Charles Menzeret

Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux. Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés et réchauffe le cœur.

Samuel Chamberlain

Il n'y a rien qui permette de condamner un gastronome, tant qu'il ne va pas jusqu'à l'indigestion.

Tristan Bernard