

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 betterave, chèvre Charolais

Les rillettes de saumon, sésame wazabi

La terrine au poivre vert maison

La cassolette de pétoncles et crevettes, crème à l'ail noir

Pour continuer 19€

Le dos de lieu noir, spaghetti de courgette, vinaigrette agrumes

Le filet de dorade poêlé, lentilles de Soisy sur Ecole, vinaigrette balsa

*Le suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus à l'estragon**

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

Pour terminer 11€

Le Paris-Brest, crème légère pralinée

La crème brûlée à la pistache

Le dôme de poire caramélisé, crumble, glace vanille

Le clafoutis pomme cassis, glace vanille

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

Les plats soulignés ont été élaborés par Carlos et Nils, nos apprentis

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€

Le ceviche de haddock, condiments, vinaigrette agrume

Le tartare d'artichaut, roquette, parmesan, vinaigrette au jus de truffe

Les ravioles de jambon à la truffe, ricotta parmesan, jus tartufatta

La tatin de boudin au piment d'Espelette, compotée de poire à la vanille

Pour continuer 27€

Le filet de bar rôti, quinoa d'Emile et une graine, vinaigrette balsa

La fricassée d'encornets, linguines, câpres, tomates confites et échalotes

*Le pavé de rumsteak, pommes grenaille, jus réduit **

*la fricassée de foie de veau aux pleurotes, polenta crémeuse**

Pour terminer 14€

Le feuille à feuille choco-timut

La pavlova, crème légère cacahuète, glace pistache

Le minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue

La tarte 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