

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€

Crumble de courgette et chèvre Charolais, sorbet tomate

L'avocat crevette à notre façon

Le crémeux « Dubarry » fumé, chou-fleur braisé aux épices

La raviole de jambon et ricotta, crème à l'ail des ours

Pour continuer 19€

Le dos de lieu, ratatouille, vinaigrette agrumes

Le filet de daurade, spaghetti de légumes, vinaigrette balsa

*Le suprême de volaille crispy, mayo cajun**

*Le steak surprise, sauce au poivre vert, frites maison**

Pour terminer 11€

Le riz au lait à la vanille, sauce caramel

La panacotta à la pistache, coulis de fruits rouges

Le tiramisu au spéculoos

La crème brûlée à la fève de Tonka

La mixité des plats dans les menus entraînera 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€

Le saumon mariné aux saveurs café

Le tartare d'artichaut, tomates confites, salade de roquette, parmesan

Les tortellinis de bresaola à la tartuffata

La cassolette d'escargots et crevettes, champignons, crème à l'ail noir

Pour continuer 27€

Les Saint Jacques poêlées, linguines, crème de crustacées

Le filet de bar poêlé, purée de butternut, vinaigrette au jus de truffe

*Le filet mignon de porc mariné teriyaki, polenta crémeuse**

*La bavette d'aloïau, sauce échalote gratin d'orecchiettes**

Pour terminer 14€

La profiterole choco-vanille, sauce chocolat

Le 4807 mètres

La tatin aux pommes, crème fraîche fermière

Le millefeuille praliné, crème montée

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.

Jacques 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 Monseret

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 Monseret

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