

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€

La tartelette renversée des sous-bois, roquette, tomates confites

L'œuf mollet, crémeux de maïs, huile de sésame grillé

Le poireau vinaigrette à notre façon

Crumble de courgettes et chèvre Charolais, sorbet tomate

Pour continuer 19€

Le risotto aux crevettes et petits légumes

Le dos de lieu, ratatouille, vinaigrette aux agrumes

*La carbonnade de bœuf, pommes grenaille**

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

Pour terminer 11€

L'île flottante, crème anglaise

La panacotta à la vanille, coulis de fruits rouges

Le cookie de Louise, glace pistache

Le riz au lait, sauce caramel, riz soufflé au chocolat

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€

Le thon mariné, flan à l'ail noir, pickles

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

Les ravioles d'escargots et épinards, jus de viande à la tartufatta

L'os à moelle tartine rôti au four, sel épicé

Pour continuer 27€

Le pavé de saumon poêlé, beurre de carotte, purée de petits pois

Les Saint Jacques poêlées, linguines, crème de crustacés

*Les joues de cochon confites, jus moutarde à l'ancienne, riz pilaf**

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

Pour terminer 14€

La crème choco-noisette, espuma choco-lait

Le 4807 mètres

La tatin aux pommes, crème fraîche fermière

Le soufflé praliné

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