

# 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 €

*L'œuf fumé mayo cajun, sur lit de carottes jaunes*

*Le houmous de courgette et feta*

*La terrine maison au poivre vert*

*La pana cotta de petits pois, crème montée au ras el-hanout*

### Pour continuer 19 €

*Le pavé de saumon poêlé, macédoine froide de légumes aux onze condiments*

*Le dos de lieu rôti, ratatouille, vinaigrette agrumes*

*L'orzotto aux légumes, crispy de lard fumé*

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

### Pour terminer 11 €

*L'île flottante, crème anglaise*

*La part de flan à la vanille*

*Le tiramisu aux spéculoos*

*Le Paris-Brest, crème légère pralinée*

**La mixité des plats dans les menus entraînera 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 tartare d'artichaut, roquette, parmesan, vinaigrette au jus de truffe*

*L'aguachile de dorade, coriandre, jus de concombre et citron vert*

*Les tortellini de bresaola à la tartufata*

*La fricassée de gambas et gnocchis, pesto de roquette*

### Pour continuer 27 €

*Le dos de cabillaud, salade de jeunes pousses d'épinards frais*

*Les tentacules de poulpe, linguines, sauce vierge*

*Le pavé de veau, pommes grenailles, sauce au chorizo Ibérique\**

*La bavette d'ailou, gratin d'orecchiette\**

### Pour terminer 14 €

*La coupe de fraises, sirop d'orgeat*

*Le millefeuille framboise, crème légère à la vanille*

*Le nougat glacé, noisettes, pécan et nougatine*

*La crème choco-timut, espuma choco-lait*

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 Menneret*

---

*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 Menneret*

---

*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*