

le petit Sabayon

INSTANT BISTRONOMIQUE

OUVERT

Du lundi au vendredi 12h à 14h • 19h30 à 21h00

et samedi soir • 19h30 à 22h00

Fermé samedi midi, dimanche et jours fériés

09 88 08 04 58

Menu carte 37 €

Pour commencer

15 €

Les rillettes de pleurotes, sésame wasabi
La raviole de volaille au céleri-rave, en bouillon
L'aubergine façon Milanaise, feta et roquette
La crème brûlée de carotte aux épices cajun, noisettes torréfiées

Pour continuer

20 €

Le filet de dorade poêlé, quinoa façon taboulé, vinaigrette balsa
*Le tartare de bœuf préparé, frites et salade**
*L'orzotto aux petits légumes, mascarpone au lard fumé**
*Le steak surprise, sauce au poivre vert, frites maison**

Pour terminer

12 €

Le brookie, glace au yaourt
La profiterole au parfum du moment
Le clafoutis aux mirabelles, glace vanille
La part de flan au chocolat

La mixité des plats dans les menus entraînera les prix affichés à la carte.

* Origine des viandes

FORMULE MIDI 25 € • DU LUNDI AU VENDREDI
Entrée - Plat ou Plat - Dessert sur le menu à 37 €
Hors jours fériés

Menu carte 49 €

Pour commencer

18 €

Le ceviche de saumon au citron vert

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

La tatin de poireau, chèvre et haddock

La tartelette de pomme de terre, œuf poché, jambon blanc, ail noir

Pour continuer

28 €

Le filet de bar poêlé, petits légumes vinaigrette balsa

Le crumble de cabillaud, ratatouille, sauce vierge

L'effiloché de porc confit, pain pita, mayo aux épices coréennes, frites salade

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

Pour terminer

15 €

Le finger citron, ganache montée chocolat blanc

Le minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue

Le sablé chocolat, glace pralinée

La pavlova aux figues, crème légère pistache

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 €

L'assiette 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.

Joël 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