

# 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 mollet, crémeux de maïs, noisettes torréfiées, tomates confites

La panacotta chèvre frais et courgette, coulis de tomate

Les rillettes de maquereau, crème fraîche fermière ciboulette

Le houmous de courgette, feta et noisettes torréfiées

### Pour continuer 19€

Le risotto aux crevettes roses et légumes, crème de crustacés

Le filet de daurade poêlé, spaghetti de courgettes, vinaigrette agrume

Le suprême de volaille fermière, ketchup au poivron rouge et mayo au citron

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

### Pour terminer 11€

La part de flan à la pistache

La profiterole sorbet mangue sauce coco

Le clafoutis du moment

La mousse aux deux chocolats

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

LES PLATS SOULIGNES ONT ETE ELABORES PAR NOS APPRENTIS CUISINE : CARLOS ET NILS

*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 carpaccio d'artichaut, roquette, parmesan, vinaigrette au jus de truffe*

*L'aguachile au saumon marinade de concombre, coriandre et citron vert*

*Les ravioles d'escargots, crème à l'ail des ours*

*Le tacos au guacamole et gambas rôties*

### Pour continuer 27€

*Le filet de bar, ratatouille, vinaigrette balsa*

*Le fish and chips du petit Sabayon, sauce tartare*

*Le rumsteack black Angus fumé, polenta à la tartufata*

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

### Pour terminer 14€

*Le millefeuille praliné, crème montée*

*L'assiette tout choco*

*La pavlova framboise*

*La tarte aux fraises, crème légère à l'orgeat*

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*