

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 €

Les rillettes de pleurotes, sésame wasabi

L'œuf poché, concombre à la crème de raifort

Le caviar d'aubergine, coulis de tomate au basilic

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

Pour continuer 19 €

Le pavé de saumon poêlé, quinoa façon taboulé, vinaigrette balsa

*Le tartare de bœuf préparé, frites et salade**

*La salade César revisitée**

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

Pour terminer 11 €

La mousse choco-timut

La profiterole au parfum du moment

La compotée de fraise et rhubarbe, fromage blanc non lissé,

La part de flan à la vanille

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 €

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

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

La burrata au lait cru de bufflonne, tomate à l'ancienne

Le cheesecake crevettes concombre, ricotta à l'aneth

Pour continuer 27 €

Le filet de bar poêlé, petits légumes vinaigrette balsa

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

*Le carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, vinaigrette au jus de truffe**

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

Pour terminer 14 €

La fraîcheur d'agrumes, gelée de thé Earl Grey, sorbet citron

La coupe de fraises, sirop d'orgeat

La tartelette cacahuète caramel choco

La pavlova aux framboises, crème montée mascarpone

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