

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 torrifiées, tomates confites

Le caviar d'aubergine, coulis de tomate basilic

Les rillettes de maquereau, crème fraîche fermière ciboulette

La soupe de melon au Berger blanc

Pour continuer 19€

Le dos de lieu, macédoine de légumes à la yellow mustard

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

Le tartare de bœuf français du petit Sabayon

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

Pour terminer 11€

Les petits babas punchés au rhum

Le profiterole sorbet mangue sauce coco

La compotée fraise rhubarbe, fromage blanc fermier non lissé

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€

Les médaillons thon mariné mi-cuit au razel hanout

Le ceviche de saumon, mangue citron vert

Le crumble froid, pastèque feta, bresaola

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

Pour continuer 27€

Les tentacules de poulpe rôtis, linguines, sauce vierge

Le fish and chips du petit Sabayon, sauce tartare

*La bavette d'Aloyau, petits légumes, jus brun**

Le travers de porc français mariné au cajun, pommes grenaille

Pour terminer 14€

Le millefeuille framboise, crème légère vanille

La pavlova ananas à notre façon

La fraîcheur d'agrumes, granité et sorbet citron

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 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