

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 maquereau, vinaigrette aux agrumes

Le houmous de courgette, et feta

La terrine maison au poivre vert maison

La cassolette de pétoncles et crevettes, crème à l'ail noir

Pour continuer 19€

Le parmentier de lieu, crème aux champignons

Le filet de dorade poêlé, spaghettis de courgette, vinaigrette balsa

L'orzotto aux légumes, crispy de lard fumé

*Le steak surprise, sauce à l'échalote, frites maison**

Pour terminer 11€

Le tiramisu aux spéculoos

La panacotta vanille, coulis de fruits rouges

Le Paris-Brest, crème légère pralinée

La crème brûlée à la pistache

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 saumon mariné aux saveurs café

Le tartare d'artichaut, roquette, parmesan, vinaigrette au jus de truffe

Les tortellinis de bresaola à la tartufatta

La cassolette d'escargots, champignons et lard fumé, jus de viande

Pour continuer 27€

Le fish and chips du petit Sabayon, sauce tartare

Le filet de bar rôti, quinoa d'Emile et une graine, vinaigrette balsa

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

*la fricassée de foie de veau aux pleurotes, polenta crémeuse**

Pour terminer 14€

Le millefeuille framboise, crème légère à la vanille

Le minestrone de fruits exotiques, sorbet mangue

La crème choco-timut, espuma choco-lait

La pavlova, crème légère cacahuète, glace 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€

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