

SABO

Desserts

✓	LÉGER MILLEFEUILLE à la gousse de vanille	220
④ ✓	SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT glacé à la pistache	180
✓	DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBET vanille, chocolat, pistache, framboise, fromage blanc	210
✓	PETIT CHOU GIVRÉ comme un Paris-Brest, chocolat chaud	180
④ ✓	NAGE DE FRAISES ET FRAMBOISES AU CHAMPAGNE boutons de rose, miettes de biscuit	Pour 2 420

- 🐷 porc
- ✓ végétarien
- ④ sans lactose
- ④ sans gluten
- 🐟 poisson de pêche locale
- 🇫🇷 produit local

Un Menu créé par

Jean-François Piège

Pour le plaisir

CROQ CAVIAR MOZZA	1 200
POP CORN de volaille épicée	240
🐷 JAMBON DE JABUGO à la tranche	260

Les hors-d'œuvre

⑧ ⑩ ⑪ ⑫	FEUILLES DE CARMINE assaisonnées de parmesan, citron, anchois, câpres	190
⑫ ⑬ ⑭	CŒUR DE LAITUE AUX HERBES FRAÎCHES vinaigrette au Xérès	140
	MA VERSION DE LA SALADE DE HOMARD PARISIENNE jus coraillé à l'estragon	650
⑮	CREVETTES DE MÉDITERRANÉE CROUSTILLANTES condiment fruité – pimenté	280
⑯ ⑰ ⑱	FINES TRANCHES DE DAURADE DU PAYS marinées à l'huile d'olive, grenade, aneth	390
	ESCARGOTS EN COQUILLE au beurre persillé, mouillettes	240
⑲ ⑳	TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD cuit sur la braise, condiment d'orange du domaine	480
	FRITES AU PARMESAN truffe	280
	BROCOLI CUIT AU FEU DE BOIS à l'ail des ours, piment doux	210
	LES FAMEUSES PÂTES SABO VODKA TOMATES	190

POISSONS ET VIANDES

⑳ ㉑ ㉒	PLIÉ DE HOMARD ÉPINARDS, SAUCE THERMIDOR	640
㉓ ㉔	PÉTALES DE SAINT-PIERRE BOUILLON CLAIR AUX HERBES DU JARDIN, GINGEMBRE CITRON CONFIT	390
㉕ ㉖	LOUP DE LIGNE CUIT AU NATUREL FENOUIL SAUVAGE, SABAYON AU CITRON	480
	BLACK COD CUIT AU FEU DE BOIS LAQUÉ DE JUS DE CAROTTE ET GINGEMBRE	510
㉗ ㉘	TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ À VOTRE TABLE SELON VOTRE GOÛT, FRITES	520
	BOULETTE D'AGNEAU CUIE AU FEU DE BOIS CONCENTRÉ DE TOMATES, CŒUR DE STRACCIATELLA	420
㉙ ㉚	VOLAILE CROUSTILLANTE SUR LA BRAISE - POUR 2 PIMENTÉE DE CURRY, RIZ MOELLEUX À LA NOIX DE COCO	640
㉛	ESCALOPE DE VEAU SAINT ESPRIT - POUR 2	750
	ÉPAULE D'AGNEAU - POUR 2 CONFITE À LA CUILLÈRE AUX HERBES POTAGÈRES, POMMES MOUSSELINÉ	920
㉜	CHÂTEAUBRIAND DE FILET DE BŒUF CUIT AU GRILL, CRAQUANT DE POMMES DE TERRE, CONDIMENT D'HERBE D'UN TIGRE QUI PLEURE	490
㉝	CÔTE DE BŒUF PRIME ANGUS - POUR 2 AU GRILL, POMMES ALLUMETTES, SAUCE BÉARNAISE	300/100g