

# SABO

Un Menu créé par

*Jean-François Piège*

## *Pour le plaisir*

CROQ CAVIAR MOZZA

1 200

POP CORN

240

de volaille épicée



JAMBON DE JABUGO

260

à la tranche

## *Les hors-d'œuvre*

|       |                                                   |     |
|-------|---------------------------------------------------|-----|
| ⑧ ⑪ √ | FEUILLES DE CARMINE                               | 190 |
|       | assaisonnées de parmesan, citron, anchois, câpres |     |
| ⑨ ⑧ ⑪ | CŒUR DE LAITUE AUX HERBES FRAÎCHES                | 140 |
|       | vinaigrette au Xérès                              |     |
|       | MA VERSION DE LA SALADE DE HOMARD PARISIENNE      | 650 |
|       | jus coraillé à l'estragon                         |     |
| ⑪     | CREVETTES DE MÉDITERRANÉE CROUSTILLANTES          | 280 |
|       | condiment fruité – pimenté                        |     |
| ⑨ ⑧ ⑪ | FINES TRANCHES DE DAURADE DU PAYS                 | 390 |
|       | marinées à l'huile d'olive, grenade, aneth        |     |
|       | ESCARGOTS EN COQUILLE                             | 240 |
|       | au beurre persillé, mouillettes                   |     |
| ⑨ ⑪   | TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD                    | 480 |
|       | cuit sur la braise, condiment d'orange du domaine |     |
| ⑧ √   | FRITES AU PARMESAN                                | 280 |
|       | truffe                                            |     |
| √     | BROCOLI CUIT AU FEU DE BOIS                       | 210 |
|       | à l'ail des ours, piment doux                     |     |
|       | LES FAMEUSES PÂTES SABO VODKA TOMATES             | 190 |

## *Poissons et viandes*

|    |                                                                                     |        |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 🍴🍴 | PÉTALES DE SAINT-PIERRE                                                             |        | 390      |
|    | bouillon clair aux herbes du jardin, gingembre citron confit                        |        |          |
| 🍴🍴 | LOUP DE LIGNE CUIT AU NATUREL                                                       |        | 480      |
|    | fenouil sauvage, sabayon au citron                                                  |        |          |
|    | BLACK COD CUIT AU FEU DE BOIS                                                       |        | 510      |
|    | laqué de jus de carotte et gingembre                                                |        |          |
| 🍴🍴 | TARTARE DE BŒUF                                                                     |        | 520      |
|    | préparé à votre table selon votre goût, frites                                      |        |          |
|    | BOULETTE D'AGNEAU CUIE AU FEU DE BOIS                                               |        | 420      |
|    | concentré de tomates, cœur de stracciatella                                         |        |          |
| 🍴🍴 | VOLAILLE CROUSTILLANTE SUR LA BRAISE                                                | Pour 2 | 640      |
|    | pimentée de curry, riz moelleux à la noix de coco                                   |        |          |
| 🍴  | ESCALOPE DE VEAU SAINT ESPRIT                                                       | Pour 2 | 750      |
|    | ÉPAULE D'AGNEAU                                                                     | Pour 2 | 920      |
|    | confite à la cuillère aux herbes potagères, pommes mousseline                       |        |          |
| 🍴  | CHÂTEAUBRIAND DE FILET DE BŒUF                                                      |        | 490      |
|    | cuit au grill, craquant de pommes de terre, condiment d'herbe d'un tigre qui pleure |        |          |
| 🍴  | CÔTE DE BŒUF PRIME ANGUS                                                            | Pour 2 | 300/100g |
|    | au grill, pommes allumettes, sauce béarnaise                                        |        |          |

## *Desserts*

|    |                                                                                          |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ✓  | LÉGER MILLEFEUILLE<br>à la gousse de vanille                                             | 220        |
| ⑧✓ | SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT<br>glacé à la pistache                                         | 180        |
| ✓  | DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBET<br>vanille, chocolat, pistache, framboise, fromage blanc | 210        |
| ✓  | PETIT CHOU GIVRÉ<br>comme un Paris-Brest, chocolat chaud                                 | 180        |
| ⑧✓ | NAGE DE FRAISES ET FRAMBOISES AU CHAMPAGNE<br>boutons de rose, miettes de biscuit        | Pour 2 420 |

- 🐷 porc
- ✓ végétarien
- ① sans lactose
- ⑧ sans gluten
- 🐟 poisson de pêche locale
- 🇫🇷 produit local