

SABO

Un Menu créé par

Jean-François Piège

Pour le plaisir

CROQ CAVIAR MOZZA

1 200

Les hors-d'œuvre

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

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		
🍴 🍴	TARTARE DE BŒUF		520
	préparé à votre table selon votre goût, frites		
	BOULETTE D'AGNEAU CUITE 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 à la gousse de vanille	220
⑧✓	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
⑧✓	NAGE DE FRAISES ET FRAMBOISES AU CHAMPAGNE boutons de rose, miettes de biscuit	Pour 2 420

-  porc
-  végétarien
-  sans lactose
-  sans gluten
-  poisson de pêche locale
-  produit local