

SABO

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
--	-----

 CREVETTE ROYALE MARINÉE miso, sucrine	160
---	-----

 THON ÉPICÉ concombre, avocat	160
---	-----

Les hors-d'œuvre






	FEUILLES DE CARMINE	190
	assaisonnées de parmesan, citron, anchois, câpres	
🍷🍴🍴	CŒUR DE LAITUE AUX HERBES FRAÎCHES	140
	vinaigrette au Xérès	
🍷🍴	FANTAISIE DE GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR	650
🍷🍴🍴	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	
	LES FAMEUSES PÂTES SABO	190
	vodka tomates	
🍷🍴	LES PÂTES AU CAVIAR	600

Poissons et viandes

	PÉTALES DE SAINT-PIERRE		390
	bouillon clair aux herbes du jardin, gingembre citron confit		
	PAVÉ DE LOUP AU CAVIAR		690
	émulsion au champagne		
	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 CUITE AU FEU DE BOIS		420
	concentré de tomates, cœur de stracciatella		
	VOLAILE 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		
	BŒUF WELLINGTON	Pour 2	980
	sauce périgueux		

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
- ⑩ sans lactose
- ⑧ sans gluten
-  poisson de pêche locale
- ⑨ produit local
-  lactose
-  fruits de mer
-  gluten