

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

❖ ❖ CREVETTE ROYALE MARINÉE 160
miso, sucrine

❖ THON ÉPICÉ 160
concombre, avocat

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

❶❷	PÉTALES DE SAINT-PIERRE	390
	bouillon clair aux herbes du jardin, gingembre citron confit	
❸	PAVÉ DE LOUP AU CAVIAR	690
	émulsion au champagne	
	BLACK COD CUIT AU FEU DE BOIS	510
	laqué de jus de carotte et gingembre	
❹❺	TARTARE DE BCEUF	520
	préparé à votre table selon votre goût, frites	
	BOULETTE D'AGNEAU CUITE AU FEU DE BOIS	420
	concentré de tomates, cœur de stracciatella	
❻❻	VOLAILLE CROUSTILLANTE SUR LA BRAISE	Pour 2 640
	pimentée de curry, riz moelleux à la noix de coco	
❻	ESCALOPE DE VEAU SAINT ESPRIT	Pour 2 750
	ÉPAULE D'AGNEAU	Pour 2 920
	confite à la cuillère aux herbes potagères, pommes mousseline	
❻	CHÂTEAUBRIAND DE FILET DE BCEUF	490
	cuit au grill, craquant de pommes de terre, condiment d'herbe d'un tigre qui pleure	
❻ ❻	BŒUF WELLINGTON	Pour 2 980
	sauce périgueux	

Desserts

✓	LÉGER MILLEFEUILLE à la gousse de vanille	220
❶✓	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
❶✓	NAGE DE FRAISES ET FRAMBOISES AU CHAMPAGNE boutons de rose, miettes de biscuit	Pour 2 420

- ☒ porc
- ✓ vegetarien
- ❶ sans lactose
- ❷ sans gluten
- ✓ poisson de pêche locale
- ❸ produit local
- ☒ lactose
- ☒ fruits de mer
- ❷ gluten