SABOYA 21

RESTAURANTE

SUGGESTIONS DU MARCHÉ

- Anchois de la mer Cantabrique « 00 » nettoyés à la main (4,12) ..... 20 €
- Nos morilles Saboya XXI et leur flan d'asperges vertes au Pedro Ximénez (7,12) ..... 23 €
- Thon Ibérique (air de jambon, mais c'est du thon...) (4) ..... 25 €
- Jambon Ibérique Coupé au Couteau (1) ..... 30 €
- Pudding de Chevreuil, Crème de Foie Gras et Chocolat (3,7,12) ..... 35 €
- Croquettes Fon Dantes aux Fromages Affinés et Leur Air de Fromage du Moncayo (5 Pièces) (1,3,7) 15 €
- Œufs de Seiche Croustillants Façon « Huevos Rotos » (1,3,4) ..... 18 €
- Bar de 800 G Mariné et Grillé (pour 2 pers.) (4) ..... 38 €
- Baudroie Grillée et Ses Pommes de Terre (pour 2 pers.) (4) ..... 48 €
- Turbot Grillé Et Ses Petites Pommes De Terre (pour 2 pers.) (4) ..... 68 €
- Pagre grillé à la braise (pour 2 pers.) (4) ..... 60 €
- Épaule d'agneau rôtie au four et ses pommes de terre (pour 2 pers.) ..... 60 €
- Côte de Bœuf de 1 Kg (À la braise) ..... 65 €
- Filet de bœuf des Pyrénées avec sa sauce au foie gras (7,12) ..... 28 €
- Tarte au Fromage Maison et Sa Compote de Fruits Rouges (3,7) ..... 8,5 €
- Dessert Thématique « Saboya » (consulter notre équipe en salle) (1,3,7,8) ..... 9 €
  Temps de préparation : 15 min; à commander avant le début du repas

1.Gluten 2.Crustacés 3.Œufs 4.Poissons 5.Arachides 6.Soja 7.Lait (lactose) 8.Fruits à coque 9.Céleri 10.Moutarde
11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques