SABOYA 21

RESTAURANTE

MENU DÉGUSTATION

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

PASSES DE DÉGUSTATION

AFFINÉS, CRÉMEUX ET CROUSTILLANTS, ACCOMPAGNÉS D'UN AIR DE FROMAGE DU MONCAYO (1,3,7)

FLAN DE CHEVREUIL, FOIE GRAS ET CHOCOLAT (7,12)

ŒUFS DE SEICHE DE CADIX ACCOMPAGNÉS D'UN CONSOMMÉ DE RAGOÛT DE BERGER (4,12)

PAVÉ DE SAUMON CONFIT NAPPÉ D'UNE CRÈME DASHI AUX CHAMPIGNONS DE SAISON (4)

LINGOT DE JAMBON CUIST EN DEUX CUISSONS AUX CHÂTAIGNES ANISÉES (7,12)

POUR FINIR

PAIN PERDU INFUSÉ AU JAUNE D'ŒUF FERMIER ET CRÈMES DE GARNACHA (1,3,7,8,12)
Option alternative : Fruit Saboya (+2 € de supplément) (1,3,5,7,8,12)

45,00 € / personne
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
Inclut l'eau et le service de pain – Pain sans gluten (+ 1,50 €)
Samedi, dimanche et jours fériés

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

TOUT PLAT PEUT ÊTRE ADAPTÉ EN CAS D'INTOLÉRANCE.
VEUILLEZ EN INFORMER L'ÉQUIPE EN SALLE AVANT LE DÉBUT DU SERVICE.