

LA CARTE

BIENVENUE

AU SAVOY

LE
savoy
MERIBEL

MENU DU JOUR

EN TROIS SERVICES **65€**
EN FONCTION DE L'ARRIVAGE ET DES ENVIES DU CHEF

ENTRÉE-PLAT OÙ PLAT-DESSERT **55€**

A PARTAGER

BAR ENTIER FARCI **98€**
CÉLERI CONFIT AU TANDOORI, CRÈME DE CÉLERI AU CITRON VERT
POUR 2 PERSONNES

POITRINE DE PORC ROULÉE ET RÔTI **86€**
"ROAST POTATOES" ET JUS AU MADÈRE
POUR 2 PERSONNES

MENU ENFANT

UN PLAT, UN DESSERT ET UN SIROP OU JUS DE FRUITS **25€**
NOTRE CHEF S'ADAPTE AUX GOÛTS DE VOTRE ENFANT, N'HÉSITÉS
PAS À EN DISCUTER AVEC NOTRE ÉQUIPE DE SALLE AU MOMENT
DE LA COMMANDE...

POUR COMMENCER

CHAWANMUSHI DE CHAMPIGNONS Wakamé au sésame, erinji grillé	18€
LANGOUSTINE, PICKLES DE CÉLERI AU TANDOORI Mousse de langoustine et coriandre	25€
CEVICHE DE BAR Vinaigrette citron caviar, glace à la roquette	23€
BAO BUN, EFFILOCHÉ DE BOEUF Pickels de butternut et sucrine, mayonnaise épicée	21€

À SUIVRE

HOMARD BLEU DE BRETAGNE POCHÉ DANS SON BEURRE Mille-feuille de pommes de terre, crème de homard au paprika fumé, salsifis confits	65€
CHOUX FLEUR ET SAUMON FUMÉ SOHOI Choux fleur rôti, mousseline de choux fleur, vinaigrette amande	40€
MAGRET DE CANARD DES LANDES Mousseline de carottes, jus de carottes réduit au poivre de Sishuan, carottes glacées et jus de canard	48€
VOLAILLE FERMIÈRE BASSE TEMPÉRATURE Topinambours confits, jus de volaille truffé et réduction de champignons	44€

NOS DOUCEURS

LES VERGERS DE DARJEELING	17€
L'ANGEVIN À MÉRIBEL	19€
ENTREMET CHOCOLAT NOIR, MANGUE ET PIMENT D'ESPELETTE	18€
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS	16€
ASSIETTE DE FROMAGE, COMPOTÉ DE COING ET SUCRINE	23€