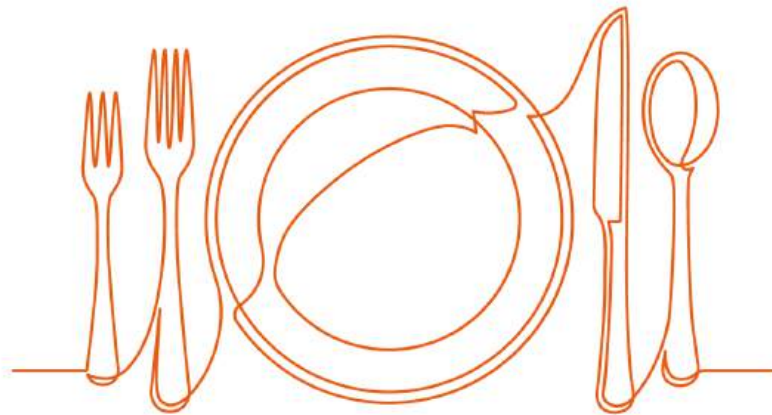





LE  
savoy  
MERIBEL  
\*\*\*\*



# CARTE DU SOIR

Toutes nos préparations sont faites maison à base de produits frais, de saison en privilégiant les produits locaux et un circuit court.



LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.



---

## ENTRÉES

---

### VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 18€

toast brioché au Beaufort

### SUCRINE FARCIE AU VERT 16€

sauce « Césartichaut »

### NOIX DE SAINT-JACQUES À CRU 22€

en morceaux épais, crème de bufflonne,  
jeu de pomelo et chou kale



prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE



---

## ENTRÉES

---

### MARBRÉ DE TRUITE DE SAVOIE CONFITE 20€

vichyssoise froide, gribiche de poireaux

### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 22€

crémeux de boudin noir et tombée d'oignons,  
sabayon au beurre noisette

### PÂTÉ EN CROÛTE "MAISON" DE COCHON DE LAIT 24€

canard et foie gras, condiment aux châtaignes,  
quelques pickles



prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE



---

**PLATS**  
GARNITURE INCLUSE

---

**GNOCCHIS DE POMME DE TERRE 28€**

tapenade et consommé de champignons, pleurotes et shiitakés

**LIEU JAUNE DE LIGNE EN CUISSON DOUCE 37€**

marinière aux moules du Mont St-Michel

**OMBLE CHEVALIER CUIT À LA SALAMANDRE 36€**

sauce bourride au persil plat

**FILET DE BŒUF GRILLÉ 43€**

sauce au poivre

**PORCHETTA DE COCHON DE LAIT 38€**

jus de cochon à la diable

prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE





---

PLATS À PARTAGER  
POUR DEUX

---

SOLE MEUNIÈRE

PRIX EN FONCTION DU COURS DU MARCHÉ

cuite à l'arrête

EFFILOCHÉ DE JOUES DE BŒUF,  
PÉPITES DE FOIE GRAS 82€

cuite à la Beauvoisine

---

GARNITURES  
AU CHOIX

---

Haricots cocos cuisinés à la bisque de crustacés

Pulpe de pommes de terre au beurre noisette,  
croûtons et câpres frits

Rattes confites dans un beurre d'algues, tombée d'épinards

Brocolis sautés, noisettes et citron

prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE





---

## DESSERTS

---

### PROFITEROLES 14€

chou cacao, crème et glace à la vanille Bourbon,  
sauce chaude au chocolat

### GLACE MALAGA 12€

mousse chaude de banane flambée, langue de chat

### CRÈME CARAMEL 10€

au sucre Muscovado

prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

**VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE**





---

## DESSERTS À PARTAGER

---

**TARTE TATIN CUITE MINUTE 26€**

glace aux noix de Macadamia

---

## FROMAGES AFFINÉS

---

**CHOIX DE 3 FROMAGES 15€**

**CHOIX DE 5 FROMAGES 23€**

**MENU ENFANT 25€**

Pâtes bolognaise ou pesto

**OU**

Pêche du moment avec purée et légumes

**Boule de glace au choix + Sirops au choix**



prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,  
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

**VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE**



suivez-nous @hotellesavoy



Partagez votre expérience Le Savoy  
en nous laissant un avis Google