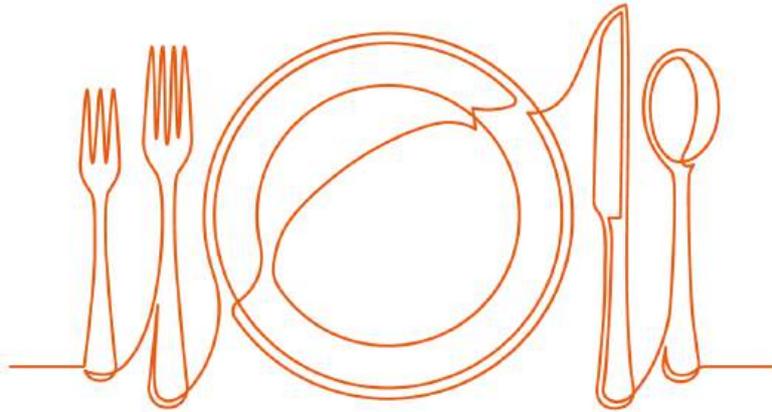


LE
SAVOY
MERIBEL



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 ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.



ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE 19€

mousse de 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 ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE



ENTRÉES

FROMAGE DE TÊTE 20€

vinaigrette charcutière et glace moutarde

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 22€

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

FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST 25€

fruits du mendiant et condiment datte



prix nets et service compris

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

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE



PLATS
GARNITURE INCLUSE

CHOU VERT FARCI 28€

jus d'une potée végétale

LIEU JAUNE DE LIGNE EN CUISSON DOUCE 37€

sauce pil pil au persil

TRUITE DE SAVOIE 36€

beurre monté, carotte et fruit de la passion

FILET DE BŒUF GRILLÉ 43€

sauce au poivre

PIGEON CUIT SUR LE COFFRE 46€

sauce salmis et cromesquis des cuisses

prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLERGÈNES 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'arête

FRICASSÉE DE VOLAILLE

D'ARNAUD TAUZIN 80€

sauce au vin jaune

GARNITURES
AU CHOIX

Petite épaule et pois chiche cuisinés

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

Pommes dauphines

Brocolis sautés, noisettes et citron

prix nets et service compris

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

VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE





DESSERTS

PROFITEROLES 16€

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

GLACE CARAMEL ET BEURRE SALÉE 12€

mousse chaude et crémeux chocolat

CRÈME PISTACHE 12€

cheveux d'ange croustillants

prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLERGÈNES 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 riz et légumes

Boule de glace au choix + Sirops au choix



prix nets et service compris

LA LISTE DES ALLERGÈNES 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