



Le Chef Philippe Vilet et toute son équipe, vous souhaitent de très bonnes fêtes et seront heureux de vous accueillir, pour vos repas de groupe de fin d'année, qu'ils soient professionnels, familiaux ou entre amis (menu complet à partir de 28 €).

A cette occasion, le Savoie vous propose une sélection de mets à emporter, élaborés dans ses cuisines, afin de vous libérer du temps pour profiter pleinement des vôtres.

***Le restaurant Le Savoie sera fermé, pour congés annuels,
du vendredi 24 décembre après le service du midi
au lundi 31 janvier 2022 inclus.***



SELECTION DE PRODUITS À EMPORTER

POUR LES FÊTES DE NOËL

- ❖ Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit 70,00 €/kg
- ❖ Filet de Saumon Fumé 70,00 €/kg
- ❖ Filet de Gravlax de Saumon à L'Aneth et Baies roses 70,00 €/kg



- ❖ Chapon désossé roti, farci au Foie Gras de Canard (entier, ½ ou ¼) 40,00 €/kg
- ❖ Poularde désossée farcie au Foie Gras de Canard Sauce Suprême, cuisson sous vide en basse température 40,00 €/kg
- ❖ Epaule d'Agneau au Thym et Baies de Genièvre cuisson sous vide en basse température 33,00 €/kg
- ❖ Epaule de Chevreau au Thym et Baies de Genièvre cuisson sous vide en basse température 33,00 €/kg



- ❖ Boite de Caviar Daurenki Royal et Tapas (Cf notre sélection page suivante)
- ❖ Pain d'Epices 16,00 €/kg

Les commandes doivent être passées avant Le Samedi 18 décembre 2021

Elles seront à retirer au restaurant, Le Vendredi 24 décembre avant 15h00

NOS TAPAS

		<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
Jambon de Jabugo x3	50 gr	14,00 €	11,00 €
Jambon de Jabugo x2	50 gr	9,00 €	6,00 €
Chorizo from Jabugo	50 gr	3,00 €	2,00 €
Saucisson de Jabugo	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pâté Basque	190 gr	5,00 €	2,50 €
Pot de Fagots Charentais	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Fagots Charentais	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Grillon de Barbezieux	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Porcelet	180 gr	10,00 €	8,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	50 gr	3,00 €	2,00 €
Pot de Rillettes de Boudin noir Au Piment d'Espelette	180 gr	12,00 €	8,00 €
Gravlax de Saumon	120 gr	12,00 €	/
6 Huitres N°2		12,00 €	/



LE CAVIAR

DAURENKI ROYAL

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
Pot de 30 grammes	95,00 €	70,00 €
Pot de 50 grammes	142,00 €	103,00 €
Pot de 125 grammes	322,00 €	233,00 €



MENU DU MIDI

Servi uniquement en terrasse extérieure ou côté Bistrot

Tous les midis du mardi au samedi

Plat du jour	12,00 €
Omelette du moment	12,00 €

FORMULE MIDI ET SOIR

Entrée et Plat	20,00 €
Plat et Dessert	19,00 €

(Les entrées, plats et desserts sont à choisir sur la carte du menu Bistrot)

MENU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert

28 €

Entrées - 12 €

Gravlax de Saumon mariné à l'aneth, Baies roses, Lagavulin 16 ans d'âge et sa crème fouettée au citron Yuzu

ou

Velouté Dubarry aux champignons de saison

ou

6 huîtres N° 2

ou

Œuf poché aux Morilles

Plats - 15 €

Entrecôte à la plancha, échalottes et Sauce Bordelaise

ou

Emincé de Magret de Canard au Miel

ou

Pavé de Saumon rôti à l'orange

ou

Plat du jour

ou

Omelette du moment

Desserts

Assiette de fromages affinés Jean-Yves BORDIER

ou

Sabayon de fruits frais au Rhum J. BALLY 7 ans d'âge

ou

Café ou Thé gourmand

MENU DU SAVOIE

Entrée + Plat + Dessert

39 €

Entrées

Assiette de chez Petrossian au Caviar DAURENKI Royal
ou
Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison,
réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues
ou
Escalope de Foie Gras frais poêlée aux raisins

&&&&&

Plats

Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini sauce Périgueux à La Truffe
ou
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes & jus de Thym
ou
Filet de Turbot rôti et son beurre blanc aux Algues

&&&&&

Desserts

Tous les desserts à la carte (*)

(*) supplément de 3 € pour le coulant au chocolat et pour la Sphère au chocolat et aux fruits rouges

NOS ENTREES

- Assiette de chez Petrossian au Caviar DAURENKI Royal 22€
- Terrine de Foie gras mi-cuit fait maison,
réduction de vinaigre balsamique & Chutney de figues 19 €
- Escalope de Foie Gras frais poêlée aux raisins 22 €



NOS PLATS

- Ris de Veau Rossini aux Morilles 41 €
- Carré d'Agneau Rossini & Truffe de saison 35 €
- Filet de Pigeonneau Rossini & Truffe de saison 39 €
- Filet de Bœuf façon Tournedos Rossini
sauce Périgueux à la Truffe 39 €
- Sole Meunière 39 €
- Filet de Turbot rôti et son beurre blanc aux Algues 39 €



Pensez à regarder les suggestions du Chef sur notre ardoise



NOS DESSERTS

- Assiette de Fromages Affinés de Jean-Yves BORDIER 10 €
- Sabayon de fruits frais au vieux Rhum J. BALLY 7 ans d'âge 9 €
- Coulant au chocolat Valrhona & son cœur de pistache 12 €
- Sphère de chocolat aux fruits rouges, sirop de Mojito & son chocolat chaud 12 €
- Tarte fine chaude aux pommes et sa glace vanille 10 €
- Thé ou Café Gourmand 10 €

