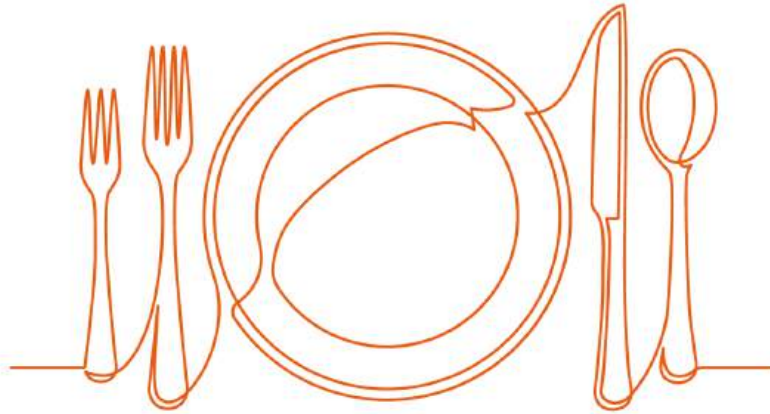





LE  
savoy  
MERIBEL  
\*\*\*\*



# 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

### ASPERGES VERTES 16€

Pesto de basilic et jaune d'œuf confit,  
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

---

### JAMBON PERSILLÉ 20€

chou rave et glace moutarde

### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 22€

crèmeux 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

---

Petit pois à la française

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