

Chez Savy Paris Menu Carte

A Partager

Saucisse sèche de la Maison MAS	8.5€
Assiette de charcuterie assortie	19.5€
Ventrèche de thon	26€

Entrées

Oufs bio Mayo façon SAVY	8.5€
Soupe du jour	11€
Os à moëlle gratiné avec toasts	12€
St Marcellin rôti, salade d'herbes	14€
Très gros Escargots de Bourgogne (6/12)	14,5/29€
Salade de haricots verts Extra Fins	15€
Fricassée d'asperges, lard colonata, œuf poché	19€
Carpaccio de Bar aux agrumes	22€
Saumon fumé d'Ecosse, blini et crème épaisse d'Isigny	22€

Garnitures & Sauces

Supp. Garniture: Salade verte, purée, pomme paille, 6€
Haricots Verts extra fins 9€
Sauces : Béarnaise, poivre, roquefort, moutarde à l'ancienne Morilles +3€

Plats

Tartare de Bœuf au couteau préparé minute	22€
Noix d'entrecôte d'Argentine, beurre maître d'hôtel	38€
Chateaubriand au Poivre pour 2 (650g env.)	94€
Foie de Veau meunière, framboises et lard fumé	25€
Andouillette « Duval » AAAAA à la moutarde	26€
Côte de Veau au sautoir (300g env.) sauce Morilles	37€
Suprême de Volaille Jaune des Landes, mousseline d'artichauts et petits pois à la sauge	26€
Confit de Canard, pommes sautées	28€
Epaule d'Agneau confite façon SAVY	32€
Pavé d'Espadon sauce vierge, écrasé de pommes de terre rattes	28€
Dos de Cabillaud poché dans un bouillon épice, petits légumes	32€
Pêche du jour selon arrivage	pm€
Cocotte de légumes nouveaux, herbes fraîches	20€

Retrouvez nos suggestions à l'ardoise

Le Plateau de Fromages

Assiette de Cantal	14€
Fromage du moment	pm€

Desserts « Maison »

Glaces et sorbets artisanaux de chez Pedone	9€
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	11€
Riz au lait SAVY	10€
Mousse au chocolat noir Valrhona	13€
Baba au vieux rhum « Saint Etienne »	13€
Mille-feuille « minute » à la Vanille Bourbon, Caramel au beurre salé	14€
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	14€
Assiette de fruits rouges et noirs	pm€
Pruneaux à la Vieille Prune « L. Roque »	11€
Cerises Griottes au Kirsch « L. Roque »	11€

