

Les Menus

Menu Dégustation 75 €

Laissez-vous surprendre par la cuisine de Sébastien HENRY grâce à un menu élaboré pour votre plaisir composé de quatre mets selon le marché, de fromages et d'une note sucrée.

Menu Gourmand 59 €

Cannelloni de chair de tourteaux et concombre, mimosa et œufs de hareng, émulsion de jus d'huîtres
OU

Risotto de petit épeautre au Brillat Savarin de la fromagerie Delin, escargots de Bourgogne et fèves, bouillon d'ail doux émulsionné

Truite de Prégilbert cuite en vapeur douce, pommes de terre bouchons, jeunes pousses et Hippo top, coulis de cresson de fontaine
OU

Jambonnettes de grenouilles rôties aux aromates, patates douces et sésames noirs, coulis de coriandre

Pluma Ibérique rôtie en cocotte, mousseline de petits pois à la française, condiments de ventrèche et oignons cébette
OU

Filet de veau en croûte d'herbes, asperges et morilles glacées au jus, pesto d'ail des ours

Plateau de fromages frais et affinés

Gourmandises

Menu Gourmet 45 €

Œuf mollet de la ferme du Pontot, magret d'oie fumé par nos soins, crème de Bresse AOP à l'Epoisses Berthaut et asperges croquantes

Quenelles de sandre, jambon Cebo Bellota, pousses d'épinard et pourpiers, émulsion au Chardonnay
OU

Suprême de pintade de la ferme Lemoine, rattes confites au thym, oignons grillés et jus de carcasses

Soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé

(Menu à 50 euros avec fromage)

Menus et carte proposés tous les soirs et le dimanche midi (sauf lundi et mardi)



8 Route de Semur, RD 970
21320 SAINTE SABINE
Tél : 03-80-49-22-01 - Fax : 03-80-49-20-01
www.saintesabine.com



La carte

Les Entrées

Œuf mollet de la ferme du Pontot, magret d'oie fumé par nos soins, crème de Bresse AOP à l'Epoisses Berthaut et asperges croquantes 26 €

Cannelloni de chair de tourteaux et concombre, mimosa et œufs de hareng, émulsion de jus d'huîtres 29 €

Pressé de foie gras de canard, lentillons de Bourgogne braisés servis froids et pain de campagne toasté 30 €

Risotto de petit épeautre au Brillat Savarin de la fromagerie Delin, escargots de Bourgogne et fèves, bouillon d'ail doux émulsionné 31 €

Les Poissons

Quenelle de sandre, jambon Cebo Bellota, pousses d'épinards et pourpiers, émulsion au Chardonnay 31 €

Jambonnettes de grenouilles rôties aux aromates, patates douces et sésames noirs, coulis de coriandre 33 €

Truite de Prégilbert cuite en vapeur douce, pommes de terre bouchons, jeunes pousses et Hippo top, coulis de cresson de fontaine 34 €

Dodine de blanc de turbot des côtes bretonnes aux coquillages, tuiles de pain au vinaigre de Xérès, poireaux et jus d'arrêtes au vin jaune 36 €

Les Viandes

Suprême de pintade de la ferme Lemoine, rattes confites au thym, oignons grillés et jus de carcasses 34 €

Pluma Ibérique rôtie en cocotte, mousseline de petits pois à la française, condiments de ventrèche et oignons cébette 36 €

Filet de veau en croûte d'herbes, asperges et morilles glacées au jus, pesto d'ail des ours 44 €

- Servi pour 2 personnes -

Côte de bœuf Charolaise cuite au plat, pommes allumettes et légumes de saison, jus au Pinot noir 92 €

Les Fromages

Assortiment de fromages frais et affinés 14 €

Les Gourmandises

Soufflé aux biscuits roses de Reims, Ratafia de Bourgogne et sorbet au Crémant rosé 16 €

Saint Honoré à la vanille Bourbon de Madagascar 16 €

Cube au chocolat Manjari, croustillant feuillantine, crème glacée à la fève de Tonka 16 €

Assortiment de glaces et sorbets, tuiles croustillantes et fruits frais 16 €

Dans notre recherche de l'excellence et de la qualité de nos approvisionnements, certains produits de notre Carte pourraient venir à manquer. Toutes les viandes et les volailles sont d'origine française et nos plats sont "faits maison", élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergies ou de restriction alimentaire, nous vous remercions d'en informer notre maître d'hôtel lors de la prise de votre commande.

Formule déjeuner à 26€ ou 31€ du mercredi au samedi midi