SAUGE

Restaurant

LA CARTE D'AUTOMNE!

Bienvenue chez nous !

L'automne s'installe doucement, et chez Sauge, on aime tout ce qu'il apporte : l'envie de ralentir, de se retrouver autour d'une belle table et de partager de bons petits plats.
Pour cette nouvelle saison, notre cuisine vous a imaginé une carte pleine de gourmandise, de saveurs réconfortantes et de produits soigneusement choisis.
Alors installez-vous confortablement, prenez le temps de découvrir, de goûter, de partager... Ici, on aime les repas qui se prolongent, les assiettes qui rassemblent et les petits plaisirs qui font les bons moments.
Faites comme chez vous, et surtout, régalez-vous !



SAUGE
Restaurant

Là où la passion prend vie...

ENTRÉES

LE POIREAU

Poireau croquant à l'huile de sésame et au sumac, bouillon bonite et shiitake, poireau brûlé, enoki au zaatar, mascarpone à l'huile d'olive et huile verte de poireau

10.50

SAUMON GRAVLAX

Gravlax de saumon brulé au chalumeau, mandarine, cumbava, pickle de kumquat, œuf de truite, sauce carotte à la mandarine, oignon grelot mariné au citron et carotte croquante

13.00

L'OEUF

Oeuf poché, émulsion de cèpes, kasha sarrasin, pain d'épices grillé, huile de pain brûlé, duxelles de champignons et tranche de pain de campagne toastée

12.00

SAUGE
Restaurant

Là où la passion prend vie...

PLATS

LE MAQUEREAU

Maquereau mariné au paprika fumé, curry japonais et sumac, grillé au BBQ, crémeux de carotte au beurre noisette, hollandaise de yuzu légèrement pimentée, condiment à la poire, carotte glacée et sarrasin grillé

22.00

LE PORC

Poitrine de porc, cuite basse température puis grillé au BBQ et laquée, légumes vapeurs grillés, salade d'herbes fraîches, grenade et betterave

25.00

LE POULPE

Poulpe grillé, Arroz de homard, sweet chili, potimarron grillé au BBQ et vierge de légumes frais et estragon du Pérou

27.00

SAUGE

Restaurant

Là où la passion prend vie...

DESSERTS

MILLE ET UNE FEUILLE

Ganache chocolat blanc à la sauge et fleur d'oranger, caramel de thé noir au butternut, gavotte, noix de cajou, sorbet noix de coco et thé noir

11.00

CHOCOLAT

Mousse légère chocolat noir, pop-corn au caramel à la vanille, cacahuète grillée au BBQ, sorbet chocolat cardamome, grué de cacao

11.50

PORTOKALOPITA

Portokalopita (moelleux grec) au citron brûlé, sorbet citron vert et jasmin, gel citron, lemon curd au thé vert et gavotte vanille

10.00