

Le Saprien, le rendez-vous des épicuriens
Une adresse • Un lieu de gourmandises • Une convivialité • Locavore •
Une envie de vous faire plaisir •

Menu Barsac 29€

La ricotta en raviole, tartare de tomates cœur de bœuf & combawa

Ou

L'Huître & le Saumon en rouleau, Betterave en condiment

Ou

Le camembert en cromesqui, chips de lard de Porc noir fumé

L'Agneau rôti à l'ail doux & son gratin de pomme de terre d'Antan

Ou

Le Bar du bassin, entier & grillé, en écailles de pomme de terre

Ou

Le Faux-filet de Bœuf Français, échalotes à la Bordelaise (250gr)

Le Café gourmand

Ou

La Belle Profiterole du Saprien

Ou

Le Blanc manger aux amandes, coulis passion

Menu Saprien 39€

Le topinambour en émulsion, caviar Perle Noire & Hareng fumé

Ou

Le Foie Gras en compression, pomme confite au porto & anguille

Le Filet de bœuf Français en Tataki (200gr)

Ou

Le Thon Snacké aux graines de sésame

Ou

L'Entrecôte de bœuf Français grillée à la Cheminée, sauce béarnaise (400gr)

Niche fondante au chocolat d'Équateur, crème glacée réglisse rotella

Ou

La Charlotte aux fraises

Ou

Le Paris-Brest

« *Mangez bien, Riez souvent, Aimez beaucoup* »

Menu Dégustation 49€

Je fais ce qu'il me plaît

Pour l'ensemble des convives

Laissez-vous guider par le Chef Romain PONS

En quatre services

Accords Mets & vins, Marilys vous sélectionne quatre verres de vins en adéquation parfaite avec votre menu Dégustation 26€ de supplément par personne

Notre Carte Gourmande

Huître Fine de Claire N°3 : 6 pièces 13€

9 pièces 17€

12 Pièces 22€

Le Homard Bleu à la truffe 10€ les 100g

Accompagnement de saison

A commander 4 jours avant votre venue, acompte de 20€ par personne

La Côte à l'Os, 1,5 Kg Min (2 Pers) 59€

Le Rôti de Magret de canard (2 Pers) 40€

Notre assiette d'Ossau Iraty Fermier, confiture de cerise noire d'Istatsou 6€

Tous nos produits sont frais et nos petits plats maison, de l' amuse-bouche au fumet de poisson. Si vous en doutez, le chef aura le plaisir de vous inviter en cuisine le matin à 9h

Les chèques ne sont pas acceptés