



RESTAURANT
GUY SAVOY

CARTE PRINTEMPS 2018
2018 SPING MENU

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT & COLD STARTERS

- Huîtres en nage glacée, huîtres concassées, granité algue et citron
Iced poached oysters, concassé of oysters, granité of seaweed and lemon
- Aile de raie « refroidie » au caviar, petit ragoût breton
Skate wing 'cooled' with caviar, Breton-style ragoût
- Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes et encore plus...
Artichoke soup with black truffle; layered truffled mushroom brioche and more...
- Asperges vertes en saveurs fumées, sauce au paprika
'Smoked' green asparagus, paprika sauce
- Multicolore de légumes en « ragoût des maraîchers »
'Multicolour' vegetables in a seasonal vegetable ragoût

LES POISSONS
FISH

- Homard rôti préparé « en navarin »
Navarin of roast lobster
- Rouget barbet « en situation », la mer en garniture
Red mullet 'swimming in the sea'
- Du saumon « figé » sur la glace, consommé brûlant, « perles » de citrons
Salmon 'frozen' on ice, hot consommé, lemon 'pearls'
- Saint-Pierre au four, marmite éphémère de coquillages
Oven-baked John Dory with a delicate shellfish parcel
- Énormes huîtres comme un pot-au-feu

Potau-feu of giant oysters

LES VIANDES, VOLAILLES ET ABATS MEAT, POULTRY & OFFAL

- Poulette farcie en demi-robe, suprêmes en « jus-moelleux », cuisses traditions (pour 2 personnes)
Stuffed free-range hen; roasted suprême, steamed leg (for two people)
- Paleron de cinq semaines et basse côte persillée de Wagyu, un mini parmentier et le saladier...
Five-week aged beef paleron and marbled 'basse côte' Wagyu chuck, mini parmentier and a seasonal salad...
- Canette « maturée » quelques jours aux épices douces, gratin de côtes de bettes
Marinated duck with sweet spices, Swiss chard gratin
- Filet et ris du veau, le printemps en légumes et jus sous la croûte
Fillet of veal with its sweetbread, spring vegetables with jus 'en croûte'

LA SÉLECTION DES FROMAGES AFFINÉS ASSORTMENT OF MATURED CHEESES

LES DESSERTS DESSERTS

- « Rhubarbe-Brocciu »
Rhubarb - Corsican Brocciu
- L'ananas Victoria glacé à la coriandre
Iced Victoria pineapple with coriander
- Millefeuille « minute » à la gousse de vanille
Millefeuille 'à la minute' with vanilla
- Autour des fraises, du thé blanc en glace
Variations on strawberry, with iced white tea
- Chocolat miel, en légèreté sous la Monnaie de Paris
Chocolate & Honey: Monnaie de Paris
- Chariot des glaces, sorbets, les bocaux et biscuits d'autrefois
Trolley of ice creams, sorbets, dessert jars and traditional biscuits