

En ce moment dans nos menus :

Thon rouge
Pommes de terre d'Annecy
Les herbes du potager
Poutargues
Anguille fumée
Crevettes sauvages
Œufs de poissons
Raifort
Maquereau
Crabe de Méditerranée
Herbes de bord de mer
Veau
Sardine
Bergamote
Riz Koshihikari
Algues bretonnes
Shiso
Carottes
Gochujang
Cochon des Bornes
Sésame
Groseille

...

Cette liste non exhaustive est donnée à titre informatif. Elle mentionne certains produits qui composent actuellement nos menus et évolue constamment en fonction de nos arrivages.

Lunch

Entrée/plat/dessert 30

Entrée/plat OU plat/dessert 25

Servi le midi uniquement, du mercredi au vendredi

Initiation 46

Menu servi à l'aveugle en 4 temps

Libre expression 66

Menu servi à l'aveugle en 6 temps

Nos menus sont inspirés par les techniques et les saveurs du Japon et de Corée du Sud principalement, mais l'Asie dans sa globalité est une immense source d'inspiration pour Saba.

Accords mets-boissons

Pour le menu Initiation, 4 verres 35€

Pour le menu Libre Expression, 6 verres 55€

Nous sommes extrêmement pointilleux au moment de choisir nos matières premières, c'est pourquoi nous nous fournissons uniquement chez des producteurs, éleveurs, pêcheurs, maraîchers responsables, soucieux du bien-être animal et de l'environnement. Des personnes passionnées avec qui nous travaillons en étroite collaboration afin de vous proposer des produits d'une qualité irréprochable, dans l'assiette comme dans le verre.

Merci à eux, sans qui nos assiettes n'auraient certainement pas la même saveur :

Mathieu et sa team chez Côté Fish, Christophe et l'équipe Du Léman à l'Océan, Odile du potager Balmontin, Jean Marie Pedron, Sylvain et Marie de Ceux qui sèment, Le Col Fleuri, Rudy à la ferme lombricole des Savoie, les agrumes de Damien Blasco, la ferme de Clavisy, agrumes Pèlerin, Flo de la Maison Baud, les algues de Julie (HepKen), Morgane (Hortus Crokus), Marine (la Brouette Bleue), Karim du vert2terre, la ferme de Clavisy, les épices d'Elie (Fingourmet), F-X de la boulangerie Aristide, le chocolat de Serge chez Cocoa Valley, le Panier à café, la team Umami...