



Le Chabichou

# Menu du Réveillon de Noël

CHRISTMAS EVE MENU

24 DÉCEMBRE 2024 24<sup>th</sup> DECEMBER

LE CHAMPIGNON *THE MUSHROOM*

Fine tartelette croustillante aux champignons - Copeaux de melanosporum  
Delicate *mushroom tartlet* – *Melanosporum shavings*

\*\*\*

LE FOIE GRAS DE CANARD *THE DUCK FOIE GRAS*

En trompe l'œil de truffe noire - Pain feuilleté toasté  
*Black truffle optical illusion* - *Toasted puff pastry bread*

\*\*\*

LA SAINT-JACQUES *THE SCALLOPS*

Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel - Polenta crémeuse  
Jus de viande - Émulsion au lait de maïs  
*Roasted with salted butter* - *Creamy polenta*  
*Meat jus* - *Sweetcorn milk emulsion*

\*\*\*

LE BAR *THE SEABASS*

Tournedos grillé - Beurre de caviar - Topinambour au jus  
*Grilled tournedos* - *Caviar butter* – *Jerusalem artichoke juice*

\*\*\*

LE CHAPON DE BRESSE *THE BRESSE CAPON*

Suprême rôti au sautoir - Tourte de cuisses - Caillette d'abattis  
Purée onctueuse à la truffe - Jus grand-mère  
*Pan-roasted supreme* - *Leg's tourte* - *Offal "caillette"*  
*Smooth truffle purée* - *Grandma's juice*

\*\*\*

LE LAIT *THE MILK*

Boule de neige en sucre soufflé - Déclinaison de nos alpages  
*Puffed sugar like a snowball* – *Flavours of dairy from our mountains*

480€ /pers.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction  
des arrivages de produits de saison.

*The menu is subject to change depending on  
seasonal produce arrivals.*

