



Le Chabichou

Menu de la Saint Sylvestre

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DÉCEMBRE 2024 31st DECEMBER

LE FOIE GRAS DE CANARD *THE DUCK FOIE GRAS*

Mariné au jus de betterave - Gelée d'hibiscus - Fleurs
Marinated in beetroot juice - Hibiscus jelly - Flowers

LE HOMARD *THE LOBSTER*

Carpaccio de homard marié au sel d'algues - Caviar Kristal - Sorbet dashi
Lobster carpaccio seasoned seaweed salt - Kristal caviar - Dashi sorbet

LA LANGOUSTINE *THE LANGOUSTINE*

Juste saisie au beurre demi-sel
Marbré de queues de langoustines - Émulsion malthaise
Simply seared in salted butter - Langoustine tails - Maltese emulsion

LE TURBOT SAUVAGE *THE WILD TURBOT*

Dos de turbot grillé - Tartelette croustillante de coquillages
Jus d'arrêtes - Lait de topinambour fumé
*Grilled back - Crispy shellfish tartlet
Turbot bones juice - Smoked Jerusalem artichoke milk*

LE CHAMPIGNON *THE MUSHROOM*

Consommé chaud de champignons en cappuccino
Hot mushroom broth in cappuccino

LE CERF MATURÉ 40 JOURS *VENISON MATURED FOR 40 DAYS*

Wellington de cerf au foie gras et truffe - Jus corsé à la truffe
Purée de pommes de terre onctueuse
*Wellington venison with foie gras and truffle
Roast juice with truffle flavours - Smooth potato purée*

LA CHÂTAIGNE *THE CHESTNUT*

Fines feuilles croustillantes - Crème façon Mont-Blanc
Crème mascarpone vanillée - Gel de cassis - Sorbet au vieux rhum
*Crunchy leaves - Mont-Blanc style cream
Vanilla mascarpone cream - Blackcurrant gel - Old rum sorbet*

710€ /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.