



Le Chabichou

# Menu du Réveillon de Noël

- 24 DÉCEMBRE 2023 -

24<sup>th</sup> DECEMBER MENU

## LE CHAMPIGNON THE MUSHROOM

Un tartare parfumé à l'huile de sésame émulsion café  
*Tartar flavoured with sesame oil and coffee emulsion*

\*\*\*

## LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS

Mariné au jus de betterave - Gelée hibiscus - Fleurs  
*Marinated with beetroot juice - Hibiscus jelly - Flowers*

\*\*\*

## LA SAINT-JACQUES THE SCALLOP

Une belle noix rôtie à l'huile de noix - Gomasio de noix  
Crépinette de pieds de cochon - Endives - Jus court  
*A fine walnut roasted in walnut oil - Walnut gomasio  
Crépinette of pig's trotters - Endives - Short juicecourt*

\*\*\*

## LE TURBOT THE TURBOT

Une mousseline truffée comme un boudin noir de Noël  
Champignons - Sauce adorado  
*A truffled mousseline like a Christmas black pudding  
Mushrooms - Adorado sauce*

\*\*\*

## LE CHAPON DE BRESSE THE BRESSE CAPON

Un suprême farci puis rôti au sautoir - Petite tourte de cuisses  
Gyoza d'abattis aux herbes - Jus de sautoir  
*Stuffed and pan-roasted supreme - Small leg pie Gyoza of offal with herbs - Stir-fry juice*

\*\*\*

## LA CHATAÎGNE THE CHESTNUT

Une châtaigne en sucre soufflé - Stracciatella vanillée  
Gel de mandarine - Châtaigne confite - Glace au rhum  
*A chestnut in puffed sugar - Stracciatella with vanilla - Mandarin jelly  
Candied chestnut - Rum ice cream*

480€ /pers.

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

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