



Le Chabichou

Menu de la Saint Sylvestre

- 31 DÉCEMBRE 2023 - 31st DECEMBER MENU -

LA LANGOUSTINE THE LANGOUSTINE

Un tartare parfumé d'un gel de mikan en fine tartelette croustillante
Crème de straciatella condimentée d'un caramel de carotte

*A tartare flavoured with Mikan gel in a thin, crispy tartlet
Cream of straciatella with carrot caramel condiment*

LE HOMARD THE LOBSTER

Un médaillon de homard mariné au sel de wakamé
Coulis de liseron d'eau - Sorbet au vinaigre de dashi

*A lobster medallion marinated in wakame salt
Water bindweed coulis - Dashi vinegar sorbet*

LA SAINT-JACQUES THE SCALLOP

Un boudin de Saint-Jacques en robe de truffes - Artichauts

A scallop pudding in a truffle coat - Artichokes

LE BAR THE SEA BASS

Confit aux algues de coquillages - Caviar kristal - Émulsion iodée

Confit with shellfish seaweed - Caviar kristal - Iodised emulsion

LE CHAMPIGNON THE MUSHROOM

Un sous-bois en consommé minute parfumé à la tagette réglisse cappucino

An undergrowth in a consommé minute flavoured with cappucino liquorice tagette

LE CHEVREUIL THE ROE DEER

Une noisette rôtie au poivre fermenté - Boudin noir de chevreuil
Tatin de betterave acidulée au vinaigre de sakura - Sauce poivrade

*Roasted hazelnut with fermented pepper - Venison black pudding
Tatin of beetroot with sakura vinegar - Pepper sauce*

LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE

Comme une feuille de chocolat tout chocolat - Sorbet chocolat - Citron vert

Like an all-chocolate leaf - Chocolate sorbet - Lime

710€ /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.