



Le Chabichou

# Menu de la Saint Sylvestre

NEW YEAR'S EVE MENU

**31 DÉCEMBRE 2024** 31<sup>st</sup> 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 parfumé 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 - Émulsion malthaise

*Simply seared in salted butter - Langoustine tails - Maltese emulsion*

\*\*\*

**LE TURBOT SAUVAGE THE WILD TURBOT**

Dos 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 40 DAYS MATURED VENISON**

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.*