



Le Chabichou

Menu du Réveillon de Noël

CHRISTMAS EVE MENU

24 DÉCEMBRE 2024 24th DECEMBER

LE CHAMPIGNON THE MUSHROOM

Fine tartelette croustillante aux champignons - Tuber melanosporum

Delicate mushroom tartlet - Melanosporum

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.

