



Le Chabichou

## Menu Saint-Valentin

### VALENTINE'S DAY MENU

#### LE FOIE GRAS FOIE GRAS

Pomme d'amour à croquer laquée d'un jus parfumé aux fleurs  
Candied apple glazed with flower-scented jus

#### LE TOURTEAU CRAB

Les pinces émiettées en salade - Crème de chou-fleur - Caviar Oscietre  
Flaked claws in salad - Cauliflower cream - Oscietra caviar

#### L'OMBLE CHEVALIER ARCTIC CHAR

En gravlax sur une gaufre de shiso rouge  
Crème acidulée - Œufs de corégone  
Gravlax on a red shiso waffle - Sour cream - Whitefish eggs

#### LE HOMARD DE CASIER LOBSTER

En petits raviolis - Émulsion dashi - Sashimi de ventrèche de thon  
In thin raviolis - Dashi emulsion - Tuna belly sashimi

#### LE TURBOT SAUVAGE WILD TURBOT

Dos confit dans un beurre aux algues - Poireaux crayons - Velouté iodé  
Confit back in seaweed butter - Leeks - Iodized velouté

#### LE BŒUF WAGYU WAGYU BEEF

Tournedos poêlé - foie gras - Ormeaux  
Anguille laquée sur un barbecue japonais - Jus parfumé au soja blanc  
Pan-fried tournedos - Foie gras - Abalones  
Eel lacquered on a Japanese barbecue - White soy jus

#### LE SAKÉ SAKE

Comme galet en sucre soufflé - émulsion  
Like a puffed sugar rock - Sake émulsion

#### LE LITCHI LYCHEE

En macarons parfumés à la rose - Crémeux - Litchi glacé  
Rose-scented macarons - Custard - Iced lychee

530€

