



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 ventre 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€

