



Le Chabichou

Menu de la Saint Sylvestre

— 31 DÉCEMBRE 2021 —

NEW YEAR'S EVE MENU - DECEMBER 31, 2021



LA LANGOUSTINE / DUBLIN BAY PRAWN

Juste marinée au céleri - Caviar Kristal - Crème acidulée
Minute made marinated with celery - Kristal caviar - Tangy cream

—

LE HOMARD DE CASIER / LOBSTER FROM CASIER

En royale - Émulsion de carapaces - Tuber Melanosporum
Royale style - Shell emulsion - Tuber melanosporum truffle

—

LA SAINT JACQUES / SCALLOPS

Comme une tartelette soufflée - Poireaux - Vin de Chignin
Like a soufflé tartlet - Leeks - Chignin wine

—

LE FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS

Ormeaux grillés - Extraction de crevettes grises séchées - Champignons
Grilled sea ears - Dried shrimp extraction - Mushrooms

—

LE FENOUIL / FENNEL

Comme une glace - Granité de thym - Absinthe
Served like an ice cream - Thyme granita - Absinth

—

LE DOS DE CHEVREUIL / SADDLE OF VENISON

Noisette rôtie au beurre de genièvre - Zitoni artichaut foie gras truffé
Un jus de cuisson
*Medallions roasted with juniper butter
Zitoni artichoke and truffled foie gras - A cooking juice*

—

LA CHÂTAIGNE / CHESTNUT

Fines feuilles croustillantes - Mont Blanc - Crème mascarpone
Gel mandarine
Thin crispy pastry sheets - Mont Blanc - Mascarpone cream - Mandarin gel



690€