



Le Chabichou

# Menu du réveillon de Noël

— 24 DÉCEMBRE 2021 —

CHRISTMAS EVE MENU - DECEMBER 24, 2021

## L'ALBA / ALBA REGION

Comme une fine tartelette croustillante aux champignons  
Copeaux d'Alba

*Like a thin crispy mushroom tartlet - Alba mushroom shavings*

—

## LE FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS

Comme une royale - Émulsion de homard - Tuber Melanosporum  
Royale style - Lobster emulsion - Tuber melanosporum truffle

—

## LA LANGOUSTINE / DUBLIN BAY PRAWN

En ravioli translucide parfumé au céleri  
*In a translucent ravioli flavored with celery*

—

## LE BAR DE LIGNE / BASS

Confit lentement aux algues - Une quenelle de caviar - Écume iodée  
*Slowly preserved with seaweed - Caviar quenelle - Sea scented foam*

—

## LE CHAPON DE BRESSE / BRESSE'S CAPON

Dos de Chapon rôti au sautoir - Boudin blanc truffé  
Racines d'autrefois

*Roasted capon in a pan - Truffled white pudding  
Root vegetables*

—

## LE LAIT / MILK

Une boule de neige en sucre en toute texture  
*Around sugar texture like a snowball*

450€