Le Chabichou

×

WINTER Barbecue

** BY STÉPHANE BURON

Pour commencer

Carpaccio de Saint-Jacques mariné aux agrumes - Sorbet sudachi **42€**

Pastrami de saumon aux épices – Crème fraiche **38€**

Tempura de crevettes – Sauce tartare aux herbes **36€**

Carpaccio de bœuf mariné au pistou – Parmesan **42€**

Tartare de bœuf aux huîtres – Caviar **65€**

Pâté croûte de poularde – Ris de veau – Foie gras **35€**

Cuisiné au feu de bois

CÔTÉ MER

Brochette de gambas flambé au pastis **58€**

Langouste snackée au beurre d'algues **70€** ***la demie*** **135€** ***l'entière***

Bar entier au fenouil **65€**

CÔTÉ TERRE

Tomahawk Wagyu – Sauce Bearnaise **280€** ***pour deux***

T-Bone de boeuf - Sauce vin rouge **75€**

Côte de cochon noire de Bigorre – Jus de viande **65€**

GARNITURES

Purée - Frites - Légumes verts - Salade verte

Pour finir

Déclinaison de douceurs **28€**

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages des produits de saison. Service compris, prix nets TTC. En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.