



Le Chabichou  
×  
STÉPHANE BURON

*Valentine's day menu*  
**MENU SAINT-VALENTIN**

**TERRE & LUXE EARTH & LUXURY**

Oignons | Sarrasin | Caviar  
*Onions | Buckwheat | Caviar*

**VELOURS FLORAL FLORAL SILK**

Foie gras | Hibiscus | Fleurs  
*Foie gras | Hibiscus | Flowers*

**MARIN SOLAIRE SUNNY SEA**

Langoustine | Mikan | Tagète  
*Langoustine | Mikan | Marigold*

**RETOUR DE VOYAGE THE TRIP BACK**

Ormeaux | Huître | Foie gras | Crevette grises  
*Abalone | Oyster | Grey shrimp*

**IODE & AGRUME IODIZE & CITRUS**

Homard | Ventrèche de thon | Bergamote  
*Lobster | Tuna belly | Bergamot*

**FORÊT MARINE MARINE FOREST**

Bar | Pleurote | Sous bois  
*Seabass | Oyster mushroom | Undergrowth flavours*

**FUMÉE NOBLE NOBLE SMOKINESS**

Boeuf Japonais | Anguille | Carotte  
*Wagyu beef | Eel | Carrot*

**RUBIS ACIDULÉ SOUR RUBY**

Betterave | Framboise | Baie de passion  
*Beetroot | Raspberry | Passion fruit*

**440€**

*Prix nets en euros, taxes comprises, service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.*