



Le Chabichou

Winter Barbecue

by Stéphane Buron

ENTRÉES À PARTAGER STARTERS TO SHARE

- Taboulé de chou-fleur graffiti *Cauliflower tabbouleh*
Tartare de saint jacques parfumé aux agrumes *Scallop tartar with citrus flavour*
Foie gras de canard confit, chutney de fruits exotiques *Duck foie gras confit, exotic fruit chutney*
Un cœur de saumon pané à la noix de coco - citron vert *A coconut-lime breaded salmon*
Velouté de pommes de terre aux truffes *Creamy potato with truffles*

VOTRE FORMULE AU CHOIX YOUR CHOICE MENU

Formule Terre *Land Menu*

- Pièce de faux filet Noire de Baltique mûré 40 jours, sauce Choron - **115€**
Baltic black ribeye, 40 days matured, Choron sauce
Ou Or

- Pièce de faux filet Sashi n°1 d'Allemagne, beurre maître-d'hôtel - **115€**
Sashi n°1 from Germany ribeye, maître-d'hôtel butter

Formule Mer *Sea Menu*

- Bar grillé sur peau, sauce vierge *Grilled sea bass, vierge sauce* - **115€**
Ou Or
Brochette de gambas flambées au Gin *Prawns brochette flambé with gin* - **115€**

Formule pièce d'Exception *Exceptional piece Menu*

- Tomahawk d'Irlande, sauce Béarnaise - **160€/ pers - 2 pers min**
Tomahawk from Ireland, Bearnaise sauce
Ou Or
Langouste grillée au beurre d'algues *Grilled lobster with seaweed butter* - **160€**

GARNITURES SIDE DISH

- Pomme purée *Mashed potatoes*
Pomme Pont-Neuf *French fries*
Salade de mache herbes et fleurs *Mache herb and flower salad*
Assiette de légumes *Plate of vegetables*

NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS AU CHOIX YOUR CHOICE OF OUR SELECTION OF DESSERTS

- Brochette de fruits exotiques flambée au rhum, sorbet mangue-passion
Exotic fruit brochette flambé with rum, mango-passion sorbet
Ou Or
Tarte citron meringuée à notre façon *Lemon meringue pie our way*

Inclus dans la formule : Une déclinaison de petites entrées, une formule au choix et notre sélection de desserts
Included in the of set menu : A variety of small starters, choice of set menu and selection of desserts

