

STÉPHANE
BURON

×



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

JEUDI 22 OCTOBRE À 19H30
THURSDAY 22ND MAY AT 7.30 P.M.



Dîner à 4 mains

HANDS DINNER

150€ /PERS.

MENU ET ACCORD METS ET VINS EN 3 VERRES*
MENU WITH FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES*



Chef du Grand Pavillon Chantilly
Sylvain EMBAREK



Chef étoilé du Chabichou & MOF 2004
Stéphane BURON

Menu & Réservation

Restaurant
Le Carrousel



03 65 36 12 10 - restaurant@legrandpavillon.com
4 Route de Senlis, 60500 Vineuil-Saint-Firmin
@ stephaneburon / grandpavillonchantilly

*Alternative sans alcool disponible sur demande
*Non-alcoholic alternative available on request

Chef
**Sylvain
EMBAREK**

Dîner à 4 mains

HAND
DINNER

Chef étoilé et MOF
**Stéphane
BURON**

GELÉE TREMBLOTANTE DE LAC WOBBLY LAKE JELLY

Perche - Émulsion de pomme de terre - Caviar
Perch - Potato emulsion - Caviar

FÉRA MI-SÉCHÉE SEMI-DRIED FERA

Vinaigrette de fruits noirs - Gel de shiso rouge
Black fruit vinaigrette - Red shiso gel

SAINT-JACQUES RÔTIES ROASTED SCALLOPS

Palets de topinambour au pied de cochon
Girolles clous - Jus végétal de peau
Jerusalem artichoke rounds with pig's trotters
Button chanterelles - Vegetable juice from the skin

NOISETTES DE CHEVREUIL AUX POIVRES FERMENTÉS VENISON MEDALLIONS WITH FERMENTED PEPPERS

Sauce parfumée au vinaigre de sakura - Raviolis de betterave
Sakura vinegar-infused sauce - Beet ravioli

FIGUES RÔTIES AU MIEL DE NOS RUCHES ROASTED FIGS WITH HONEY FROM OUR HIVES

Streusel spéculoos - Glace au fromage blanc
Speculoos streusel - Fromage blanc ice cream

Menu en 5 temps et accord mets et vins en 3 verres
Five-course menu with a 3-glass wine pairing

150€ /pers.*

**Alternative sans alcool disponible sur demande *Non-alcoholic alternative available on request*