



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Christmas eve menu

NOIX DE SAINT-JACQUES *Scallops*

Snackées aux agrumes, pomme Granny Smith,
purée de céleri-rave, gingembre frais

Seared scallops, citrus, Granny Smith apple, celeriac purée, fresh ginger

ou or

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT *Semi-cooked Duck Foie Gras*

Gelée exotique, coing confit aux épices, brioche toastée, condiment vinaigré

Exotic fruit jelly, spiced candied quince, toasted brioche, tangy condiment

AIGLE BAR *Sea bass*

Ravioles ouvertes de jeunes poireaux, truffe Aestivum, émulsion au Champagne

Leek ravioli, tuber Aestivum truffle, Champagne emulsion

ou or

CHAPON FARCI AUX CHÂTAIGNES *Chestnut-stuffed Capon*

En deux cuissons : suprême farci et cuisse confite, salsifs, panais,
châtaignes, gruë de cacao, jus de volaille au vin jaune

*Prepared using two cooking methods: stuffed breast and confit leg,
salsify, parsnip, chestnuts, cocoa nibs, poultry jus with Vin Jaune*

FROMAGE *Cheese*

Comté et Brillat-Savarin truffade, chutney de fruit

Comté and Brillat-Savarin truffle, fruit chutney

L'ENTREMETS CROUSTILLANT *The Crispy Entremets*

Riz soufflé et caramel, crèmeux vanille, streusel chocolat à la fleur de sel

Puffed rice and caramel, vanilla crèmeux, chocolate streusel with fleur de sel

ou or

L'ÉCRIN EXOTIQUE *Exotic treasure*

Ananas et mangue, émulsion citronnelle

Pineapple and mango, lemongrass emulsion

95€/pers.

Hors boisson *Excluding beverages*

Prix nets en euros, taxe et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité.
Net prices in euros, tax and service included. Menu subject to change. Availability not guaranteed.



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU ENFANT RÉVEILLON DE NOËL

Kids Christmas eve kids menu

SAUMON FUMÉ *Smoked salmon*

Blinis moelleux, crème fraîche citronnée
Soft blinis, lemon crème fraîche

ou or

VELOUTÉ DE POTIMARRON *Pumpkin soup*

Crème légère, petits croûtons dorés
Light cream, croutons

DOS DE CABILLAUD RÔTI *Roasted cod loin*

Crèmeux de patate douce, petit beurre blanc
Creamy sweet potato purée, beurre blanc sauce

ou or

SUPRÊME DE CHAPON RÔTI *Roasted capon supreme*

Purée de pommes de terre, carottes glacées, jus de volaille
Mashed potatoes, glazed carrots, poultry jus

MOELLEUX CHOCOLAT *Chocolate fondant*

Chantilly à la noisette
Hazelnut whipped cream

ou or

LA BÛCHETTE COCO *Coconut mini Christmas log*

Ananas et crème vanille
Pineapple and vanilla cream

25€/pers.

Hors boisson *Excluding beverages*

Prix nets en euros, taxe et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité.
Net prices in euros, tax and service included. Menu subject to change. Availability not guaranteed.