



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Menu de la Saint Sylvestre

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DÉCEMBRE 2024 31st DECEMBER MENU

6 plats 6 courses

LA LANGOUSTINE THE LANGOUSTINE

Rafraîchie à la livèche - Caviar avruga - Crème yuzu
Refreshed with lovage - Avruga caviar - Yuzu cream

LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS

En opéra gelée - Chutney de fruits du mendiant
In jelly opera - Beggar's fruit chutney

LA SAINT-JACQUES THE SCALLOPS

En carpaccio - Texture de choux fleur multi-couleurs
Râpé de caviar de la maison Kaviari
*Carpaccio - Texture of multi-coloured cauliflower
Shaved Kaviari caviar*

LE BŒUF NORMAND THE NORMANDY BEEF

Confit 72 heures façon Rossini - Jus au diamant noir
Confit 72 hours Rossini style - Black diamond juice

LE BRIE TRUFFÉ THE TRUFFLE BRIE CHEESE

Gelée Sauternes - Pain aux fruits secs
Sauternes wine jelly - Dried fruit bread

L'ÉCRIN EXOTIQUE THE EXOTIC CASE

Blanc vapeur - Meringue croustillante
Confit de mangue et fruits exotiques - Sorbet
*Steamed egg white - Crispy meringue
Mango and exotic fruit confit - Sorbet*

125€ /pers.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits de saison.
The menu is subject to change depending on seasonal produce arrivals.