



LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Menu du Réveillon de Noël

CHRISTMAS EVE MENU

24 DÉCEMBRE 2024 24th DECEMBER

AMUSE-BOUCHE APPETIZER

Tartelette de foie gras rafraîchie au kumquat
Foie gras tartlet with kumquat

ENTRÉE STARTER

Cannelloni de tourteaux aux navets daïkon parfumés
au curry des Indes - Granny Smith en texture - Crème yuzu
*Crab cannelloni with daikon turnips flavoured with Indian curry
Granny Smith texture - Yuzu cream*

OU OR

Risotto de céleri rave rafraîchi à la livèche - Truffe diamant noir et son émulsion
Celeriac risotto with lovage - Black diamond truffle and emulsion

PLAT MAIN COURSE

Saint-Jacques rôties - Déclinaison de courge butternut - Châtaignes
Noisettes caramélisées - Émulsion macis
Roasted scallops - Butternut squash - Chestnuts - Caramelised hazelnuts - Mace emulsion

OU OR

Volaille farcie au tartuffon en deux cuissons - Mille-feuille de
pommes de terre aux champignons des bois - Jus infusé au vin jaune
*Two-cooked chicken stuffed with white truffle cream - Mille-feuille of potatoes
with wild mushrooms - Yellow wine infused juice*

DESSERT DESSERT

Bûche chocolat ombré Hukambi (chocolat lait 53%) et textures de noisettes
Hukambi chocolate Christmas log (53% milk chocolate) with hazelnuts textures

OU OR

Clémentine aux épices de Noël et sarrasin
Clementine with Christmas spices and buckwheat

75€ /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.