

Le Chabichou



2 MICHELIN STARRED DINING AT THE MANDARIN GRILL
CELEBRITY GUEST CHEF STÉPHANE BURON, 2 TO 6 MAY 2017

LUNCH MENU

ENTRÉES

Please choose your appetizer

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT
JACQUES AVEC SUDACHI SORBET

Hokkaido scallop carpaccio, citrus
and sudachi sorbet

FOIE GRAS DE CANARD AUX
POMMES VERTES

Chilled duck foie gras with Granny
Smith apple

CREME DE CHOUX FLEURS,
LANGOUSTINES ROTIES

Cauliflower cream soup with langoustines

PLATS PRINCIPAUX

Please choose your main course

DOS DE GROUPER CONFIT DANS UN
BOUILLON DE FOIN

Grouper confit in hay broth

POITRINE DE POUSSIN CUIT AU SAUTOIR

Roasted spring chicken breast, herb crust,
foie gras chicken tartlets

FAUX FILET DE BŒUF POELE AU
BOIS DE REGLISSE

Roasted Black Angus sirloin with liquorice stick
and red wine sauce

MIMOSA D'ASPERGES VERTES

Green & white asparagus mimosa with
truffles & egg

DESSERT

Please choose your dessert

TARTARE DE FRUITS MARINE A L'HUILE
D'AGRUMES

Tropical fruit tartare and fruit meringue

ENTREMET AU CHOCOLAT VALRHONA

Valrhona chocolate mousse

COFFEE OR TEA

3 COURSES (appetizer, main course, dessert) 188
4 COURSES (2 appetizers, main course, dessert) 228

A LA CARTE

ENTRÉES

BOITE DE CAVIAR OSCIETRE 188
Signature Oscietre Caviar Box

FOIE GRAS DE CANARD AUX 138
POMMES VERTES
Chilled duck foie gras with Granny
Smith apple

CREME DE CHOUX FLEURS, 66
LANGOUSTINES ROTIES
Cauliflower cream soup with langoustines

PLATS PRINCIPAUX

DOS DE CABILLAUD CONFIT DANS 208
UN BOUILLON DE FOIN
Chilean sea bass in hay broth

POITRINE DE POUSSIN CUIT 178
AU SAUTOIR
Roasted spring chicken breast, herb crust,
foie gras chicken tartlets

FILET DE BŒUF POELE AU 238
BOIS DE REGLISSE
Roasted Black Angus tenderloin with liquorice
stick and red wine sauce

MIMOSA D'ASPERGES VERTES 168
Green & white asparagus mimosa with
truffles & egg

DESSERT

TARTARE DE FRUITS MARINE 48
A L'HUILE D'AGRUMES
Tropical fruit tartare and fruit meringue

MACARON MONT BLANC, 48
CHATAIGNES
Mont Blanc Macaron,
chestnut ice cream with rum

ENTREMET AU CHOCOLAT VALRHONA 48
Valrhona chocolate mousse

DINNER TASTING MENU (FIVE COURSES)

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT
JACQUES, SUDACHI SORBET
Hokkaido scallop carpaccio, citrus
and sudachi sorbet

MIMOSA D'ASPERGES VERTES
Green & white asparagus mimosa
with truffles & egg

CREME DE CHOUX FLEURS,
LANGOUSTINES ROTIES
Cauliflower cream soup with langoustines

DOS DE CABILLAUD CONFIT DANS UN
BOUILLON DE FOIN
Chilean sea bass confit in hay broth

or

POITRINE DE POUSSIN CUIT AU SAUTOIR
Roasted spring chicken breast, herb crust,
foie gras chicken tartlets

MACARON MONT BLANC, CHATAIGNES
Mont Blanc Macaron,
chestnut ice cream with rum

CAFÉ OU THE
Coffee or tea

338.

DINNER TASTING MENU (SEVEN COURSES)

PERLE COULANTE PETIT POIS MENTHE
Green pea & mint pearl with herbs sorbet

BOITE DE CAVIAR OSCIETRE
Signature Oscietre Caviar Box

FOIE GRAS DE CANARD AUX
POMMES VERTES
Chilled duck foie gras with
Granny Smith apple

CREME DE CHOUX FLEURS,
LANGOUSTINES ROTIES
Cauliflower cream soup with langoustines

DOS DE CABILLAUD CONFIT DANS UN
BOUILLON DE FOIN
Chilean sea bass confit in hay broth

or

FILET DE BŒUF POELE AU
BOIS DE REGLISSE
Roasted Black Angus beef tenderloin with
liquorice stick and red wine sauce

TARTARE DE FRUITS MARINE
A L'HUILE D'AGRUMES
Tropical fruit tartare and fruit meringue

ENTREMET AU CHOCOLAT VALHRONA
Valrhona chocolate mousse

CAFÉ OU THE
Coffee or tea

438.

SOMMELIER SELECTION

HEAD SOMMELIER VICTOIRE DESVIGNE OF CASTEL FRÈRES

CHAMPAGNE

NV Armand de Brignac Brut

GLS	BTL
248	1988

VIN MOUSSEAU

NV Necta Rosé, Barton et Guestier, Loire

68	318
----	-----

VIN BLANC

2015 Muscadet-Sèvre et Maine, Domaine des Hautes Cottieres	48	218
2015 Château Ferrande, Graves	68	318
2014 Chardonnay, Noémie Vernaux, Rully	68	318
2013 Domaine de Senechaux, Châteauneuf-du-Pape, Rhone	88	418

VIN ROUGE

2012 Chevalier d'Arcins, Château d'Arcins, Haut-Medoc	58	248
2013 Château Ferrande, Graves, Bordeaux	68	318
2010 Château Haut-Brisson La Grave, Saint-Emilion	68	318
2012 Domaine de Senechaux, Châteauneuf-du-Pape, Rhone	98	488



Boutique Fine Wines & Spirits Sdn Bhd