STÉPHANE BURON × LE GRAND PAVILLON CHANTILLY

JEUDI 26 JUIN - THURSDAY 26TH JUNE

Dîner à 4 mains

HAND DINNER

140€ /PERS.

Menu

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

Chef 2 et MOF*
Stéphane BURON

Dîner à 4 mains
HAND DINNER

Chef
Sylvain EMBAREK

AMUSE-BOUCHE *APPETIZER*
Tomates de saison, stracciatella aux agrumes,
roquette du jardin et olives Taggiasche
Seasonal tomatoes, citrus stracciatella,
rocket salad and Taggiasche olives

ENTRÉE *STARTER*
Homard juste cuit, mariné au shio koji, radis croquant,
sorbet dashi riz et caviar Kristal de la Maison Kaviari
Lightly cooked lobster, marinated in shio koji, crisp radish,
dashi rice sorbet and Kristal caviar from Maison Kaviari

MER *SEA*
Dos de maigre mi-cuit, émulsion parfumée
aux algues, jardin d'asperges
Semi-cooked lean back, seaweed emulsion, asparagus

TERRE *LAND*
Pigeon rôti, abattis en farce fine,
petits pois frais et crème de capucine
Roast pigeon, giblet stuffing, fresh peas
and nasturtium cream

PRÉ-DESSERT *PRE-DESSERT*
Émulsion à la fleur de sureau, salade de concombre
confit au sucre, sorbet à la feuille de shiso
Elderflower emulsion, candied cucumber salad,
shiso leaf sorbet

DESSERT *DESSERT*
La fraise en textures, sorbet citron-basilic,
émulsion légère au mascarpone vanille de Madagascar
Strawberry in textures, lemon-basil sorbet,
light Madagascan vanilla mascarpone emulsion

Menu dîner 7 temps	Accord mets et vins
7-course dinner menu	*Food & wine pairing*
140€ /pers.	*60€ /pers.*