

Dimanche 13 septembre 2026

Dîner à 4 mains

STÉPHANE  
BURON



2004



JULIEN  
ROUCHETEAU



2019



*Le Chabichou*  
HÔTEL & SPA



*Le Restaurant*  
*— des Rois —*

# MENU 245 €

PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

---



## Les Prémices de la Côte

*Riviera appetizers*



Raviolis Niçois aux effluves fenouillets,  
éclats marins de coques nappés d'une vinaigrette d'embruns au citron vert,  
arrosés d'un velours de caviar

*Niçoise Ravioli with fennel notes,  
cockles coated with a lime sea spray vinaigrette, caviar velouté*



Fleur de homard parfumée au Shiso rouge,  
sorbet au lait de riz

*Lobster flower with red Shiso, rice milk sorbet*



Dos de rouget saisi à la flamme,  
arrosé d'un consommé d'arêtes infusé aux noyaux d'olive

*Blue-torched red mullet,  
fish bones consommé infused with olive stones*



Blanc de bar grillé,  
émulsion « Café de Paris », ravioli végétal de courgette

*Grilled sea bass, "Café de Paris" emulsion, vegetal zucchini ravioli*



Suprême de volaille d'Alice de l'Aveyron  
fumé aux cabosses de noix,  
vivifié d'un safran de la Vésubie

*Alice's poultry breast from Aveyron smoked with nut shells,  
Vésubie saffron*



Croustillant de ris de veau parfumé au Sudachi,  
crèmeux de petits pois à la capucine

*Crispy veal sweetbreads scented with Sudachi,  
creamy peas with nasturtium*



Pêche blanche cuite en croûte de moutarde à l'ancienne,  
vinaigrette de combava

*White peach in a grainy mustard crust, kaffir lime vinaigrette*



Poire Williams, émulsion de sarrasin rafraîchie de son sorbet

*Williams Pear, buckwheat emulsion freshened by its sorbet*