

# LE CHRISTINE

Menu orchestré par notre Chef Mehdi Bencheikh

## Menu Dégustation en 5 temps (boissons non incluses)

69€

## Accord Mets et Vins sélectionné par notre Chef sommelier

39€

---

### Entrées

Butternut, enoki, crème d'Isigny, pourpier d'hiver et Xérès	18€
Maquereau mariné, mayonnaise pistache, fenouil et vinaigre de framboise	17€
Carpaccio de Saint Jacques de Vendée, purée de cresson, gel vinaigre de sureau, citron noir	20€
Oeuf parfait, purée de lentilles, eryngii, cecina, émulsion fumée	18€

### Plats

Merlu de Saint Guénolé, blancs de blette glacés, citron confit, coques, couteaux et sauce iodée	39€
Cabillaud, cime di rapa, gel ponzou et sauce gingembre	38€
Poitrine de veau confite, crozets, ail noir, chips d'artichaut, jus de veau et persil	37€
Filet de boeuf Simmental, purée de panais, pommes de terre sautées et jus de boeuf	45€
Carottes rôties, main de bouddha, noisettes, whisky, émulsion de panais et salade d'herbes	30€

### Fromage

Assiette de fromages du moment « Maison COW »	17€
---	-----

### Desserts

Poire pochée, mousse litchi, gelée hibiscus et shiso vert	15€
Bavarois kalamansi, clémentine, meringue italienne et miel	15€
Tarte chocolat Inaya, poudre de cacao et glace vanille noisette <i>(Nécessite une cuisson de 12 min)</i>	16€

---

### Menu déjeuner (du lundi au vendredi)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert : 35€ - Entrée, Plat et Dessert : 39€

# LE CHRISTINE

Menu by Chef Mehdi Bencheikh

## **Tasting menu - Five courses**

*Blind menu / allergy requested*

69€

## **Wine pairing**

*Selected by our Head sommelier*

39€

---

### **Starter**

Butternut squash, enoki, crème d'Isigny, purslane and xérès	18€
Marinated mackerel fillet, pistachio mayonnaise, fennel and raspberry vinegar	17€
Scallops carpaccio from Vendée, watercress mash, elderberry vinegar gel, black lemon	20€
Soft boiled egg, lentil purée, oyster mushroom, Cecina, smoked emulsion	18€

### **Main Course**

Hake from Saint Guénolé, glazed white chard, candied lemon, cockles, razor clam and iodine sauce	39€
Cod cime di rapa, ponzu jelly, ginger sauce	38€
Veal chest's confit, crozet pasta, black garlic, artichoke crisps, veal jus and parsley	37€
Simmental beef fillet, parsnip purée, potatoes and beef jus	45€
Roasted carrots, Buddah's hand, hazelnut, whisky, parsnip emulsion and aromatic salads	30€

### **Cheese**

A selection of cheeses « Maison COW »	17€
---------------------------------------	-----

### **Desserts**

Poached pear, litchi mousse, hibiscus jelly and shish leaf	15€
Kalamansi bavarois, clementine, italian meringue and honey	15€
Inaya chocolat tart, cacao powder and hazelnut, vanilla ice cream <i>(Requires 12 minutes cooking time)</i>	16€

---

### **Lunch menu (monday to friday)**

*Starter/ Main ou Main/ Dessert : 35€ - Starter, Main et Dessert : 39€*