

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€ |
| Pommes de terre confites, champignons de Paris, épine vinette et syphon Mont d'or | 17€ |
| Carpaccio de maigre, vinaigrette orange sanguine et gel de sauge | 20€ |
| Oeuf parfait, purée de lentilles, eryngii, cecina, émulsion fumée | 18€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| Saint-Jacques de Normandie, butternut rôti, émulsion carottes des sables | 40€ |
| 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€ |
| Feuilleté caramélisé, kiwi, fruit du dragon, crémeux passion et sorbet mangue | 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€

Hors jours fériés et vacances scolaires

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, Isigny cream, winter purslane and xérès | 18€ |
| Candied potatoes, button mushrooms, barberry and Mont d'or siphon | 17€ |
| Meagre carpaccio with blood orange dressing and sage gel | 20€ |
| Soft boiled egg, lentil purée, oyster mushrooms, Cecina, smoked emulsion | 18€ |

Main Course

| | |
|---|-----|
| Normandy scallops, roasted butternut, carrot emulsion | 40€ |
| 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, hazelnuts, whisky purée, parsnip emulsion, aromatic herbs salad | 30€ |

Cheese

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

Desserts

| | |
|---|-----|
| Poached pear, litchi mousse, hibiscus jelly and shiso leaf | 15€ |
| Caramelized puff pastry, kiwi, dragon fruit, passion fruit mousse and mango sorbet | 15€ |
| Inaya chocolate 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€

Not during bank holidays and holidays