

LE CHRISTINE

Menu orchestré par notre Chef Mehdi Bencheikh

Menu Dégustation en 5 temps

(Pour l'ensemble de la table)

69€

Accord Mets et Vins

sélectionné par notre Chef sommelier

39€

Entrées

Artichaut Calico, tuile manioc, gel ponzu, huile de sésame torréfié, poudre de laurier	19€
Fagottini à la ricotta, épinards, émulsion parmesan et gel de sous bois	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, tétragone, sauce vin jaune	40€
Dorade grise de Concarneau, shimeji sautés, oeufs de truites, wasabi et cerfeuil	38€
Filet de canette, riz arborio croustillants, gel choux rouge genièvre, jus de volaille et persil	37€
Filet de boeuf Simmental, foie gras poêlé, purée d'Agria, beurre noisette, pistache et jus de boeuf	45€
Chou fleur roti, sabayon curry, gel d'estragon, réglisse râpée et ail rose	28€

Fromage

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

Desserts

Tarte chocolat Inaya, poudre de cacao et glace vanille noisette	16€
Feuilleté caramélisé, kiwi, fruit du dragon, crémeux passion et sorbet mangue	15€
Soufflé pommes tatin, glace fromage blanc, zestes de citron confits et sablé breton (Nécessite une cuisson de 15 min)	17€

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 for the whole table / allergy requested

69€

Wine pairing

Selected by our Head sommelier

39€

Starter

Calico artichoke, crisps manioc, ponzu gel, sesame oil, bay leaf powder	19€
Fagottini with ricotta cheese, spinach, parmesan emulsion and undergrowth gel	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€
Sea bream from Concarneau, shimeji mushroom, trout eggs, wasabi and chervil	38€
Duckling filet, crusty rice, red cabbage gel, parsley and chicken jus	37€
Simmental beef, roasted foie gras, mash potatoes, hazelnut butter, pistachio and beef jus	45€
Roasted cauliflower, curry sabayon, tarragon gel, licorice and pink garlic	28€

Cheese

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

Desserts

Inaya chocolate tart, cacao powder and hazelnut, vanilla ice cream	16€
Caramelized puff pastry, kiwi, dragon fruit, passion fruit mousse and mango sorbet	15€
Apple soufflé, fromage blanc ice-cream, candied lime zest and shortbread biscuit <i>(Requires 15 minutes cooking time)</i>	17€

Lunch menu (monday to friday)

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

Not during bank holidays and holidays school