

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

Tarte feuilletée fenouil rôti, gel d'aneth, poutargue râpé, sauce granny smith	20€
Fagottini à la ricotta, épinards, émulsion parmesan et gel de sous bois	17€
Sauce cresson, maquereau brûlé, pommes de terre grenaille, enoki, petit pois frais et asperges	18€
Oeuf parfait, asperges blanches, fèves, millet soufflé et huile de sarriette	18€

Plats

Bar petit bateau, purée de petit pois, oeufs de brochet, gnocchis, ail des ours et beurre blanc	40€
Lieu jaune de nos côtes, fleur de courgette, farce fine aux langoustines, bisque et huile d'estragon	38€
Bavette de boeuf Simmental, pesto, condiment poivron rouge, romaine, pommes paille et sauce Albuféra	37€
Canon d'agneau rôti, pois gourmands, mousserons et chou kale, jus menthe et jalapeños	48€
Chou fleur rôti, sabayon curry, gel d'estragon, réglisse râpée et ail rose	28€

Fromage

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

Desserts

Brownie pistache, ganache chocolat anis et café, glace sarrasin torréfié, caramel de datte	16€
Fraises Gariguettes, biscuit Joconde, crème pâtisserie, Agastache et sorbet Ananas	18€
Soufflé pommes tatin, glace fromage blanc, zestes de citron confits et sablé breton <i>(Nécessite une cuisson de 15 min)</i>	17€

Menu déjeuner (du lundi au vendredi)

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

Hors jours fériés et vacances scolaires

Prix et service compris, liste des allergènes sur demande.

Supplément beurre 0,50€

Origine bovine: Suisse / Origine volaille: France

Les Beccs Parisiens

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

Puff pastry, roasted fennel, dill gel, poutargue, granny smith sauce	20€
Fagottini with ricotta cheese, spinach, parmesan emulsion and undergrowth gel	17€
Watercress sauce, burn mackerel, potatoes, enoki mushroom, fresh peas and asparagus	18€
Soft-boiled egg, white asparagus, broad beans and savory oil	18€

Main Course

Sea bass, peas mash, pike egg, gnocchi, wild garlic and white butter	40€
Pollack, zucchini flowers, langoustine stuffing, bisque and tarragon oil	38€
Simmental Flank steak, pesto, red pepper condiment, lettuce, pommes paille and Albuféra sauce	37€
Roasted Lamb, greedies peas, St George's Mushroom, kale, mint and jalapeño juice	48€
Roasted cauliflower, curry sabayon, tarragon gel, licorice and pink garlic	28€

Cheese

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

Desserts

Pistachio brownie, anis and coffee chocolat ganache, roasted buckwheat ice cream, date's caramel	16€
Strawberries Gariguettes, sponge cake, creme patisserie, Agastache and pineapple sorbet	18€
Apple soufflé, fromage blanc ice-cream, 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

Price and service included, list and allergens on request

Butter extra charge 0,50€

Beef origin : Switzerland Poultry origin : France

Les Becs Parisiens