

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

Betterave rouge, vinaigrette acidulée, sauce estragon, épine vinette et pignon de pin	16€
Oeuf parfait, girolle sautée, purée de cresson, câpre soufflée et sauce vin jaune	18€
Tarte feuilletée fenouil rôti, gel d'aneth, poutargue râpé, sauce granny smith	20€
Tartare de maigre, sésame, sauce citronnelle et kombu, gel ponzu, radis et cerfeuil	17€

Plats

Saint-pierre de Concarneau, choux fleur rôtie, noix de coco, tonka et sabayon curry	49€
Cabillaud de saint guénolé, poireaux brûlé, sauce dashi, kombawa et gel ponzu	38€
Longe de veau, carotte des sables, tomates confites, burrata, olives noir et cerfeuil	40€
Canon d'agneau rôti, purée d'aubergine, shimiji brun, sobatcha, huile de livèche et jus d'agneau	49€
Pomme de terre Agria, poireaux, pousse d'épinards, ail noir, pistache salé et sauce à l'oseille	26€

Fromage

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

Desserts

Truffes chocolat Inaya, praliné coco gianduja, mascarpone vanille et glace noix de coco	16€
Fraises Charlotte, biscuit Joconde, crème pâtissière, agastache et sorbet ananas	18€
Sablé normand, crème vanille bourbon, sorbet figue, pousses de tagètes	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: - / Veau : France / Agneau : Irlande

Les Becs 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

Cooked red beetroot, acidulated vinaigrette, tarragon sauce, barberry and pine pinion	16€
Perfect egg, sautéed chanterelles, watercress purée, capers and yellow wine sauce	18€
Puff pastry with roasted fennel, dill gel, shredded bottarga, granny smith sauce	20€
Tartar of lean fish, sesame, lemongrass and kombu sauce, ponzu gel, radish and chervil	17€

Main Course

Saint Pierre from Concarneau, roasted cauliflower, coconut, tonka and curry sabayon	49€
Cod from Saint guénolé, burned leeks, dashi sauce, kombawa and ponzu gel	38€
Veal loin, roasted sand carrot, tomato confit, burrata, black olives and chervil	40€
Roasted lamb, eggplant puree, brown shimiji, sobatcha and livèche oil, lamb jus	49€
Agria potato, leek and spinach shoots, salted pistachio, black garlic and sorrel sauce	26€

Cheese

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

Dessert

Inaya chocolate truffles, coconut gianduja praline, vanilla mascarpone and coconut ice cream	16€
Strawberries Charlotte, sponge cake, creme pastry, agastache and pineapple sorbet	18€
Normandy shortbread, bourbon vanilla cream, fig sorbet and marigold shoots	17€

Lunch menu (monday to friday)

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

Not during bank holidays and school holidays

Price and service included, list and allergens on request

Butter extra charge 0,50€

Beef origin : - / Veal: France / Lamb : Ireland

Les Becs Parisiens