

LE CHRISTINE

NOËL

Dimanche 24 décembre 2023

Menu Unique - 119€ /personne - hors boissons

Anguille fumée , betterave rouge et oxalis

*Tartare de langoustine, mayonnaise corail, huile de livèche
et caviar Oscietre*

*Saint-Jacques de Normandie, gnocchi à la truffe
et sauce au vin jaune*

*Filet de bœuf Simmental, pomme Maxime
et sauce fumée au cresson*

*Tarte chocolat Inaya 64%, praliné noisette
et glace vanille de Tahiti*

LE CHRISTINE

NOUVEL AN

Dimanche 31 décembre 2023

Menu Unique - 139€ /personne - hors boissons

Pomme de terre, caviar Oscière et siphon au Champagne

Bar de petit bateau, crème d'Isigny et caviar Oscière

Raviole d'homard, émulsion de bisque et pak choï

*Pigeon de Racan, tarte de celeri rave, fines tranches
de mélanosporum et sauce périgieux*

Clémentine de corse, nougat glacé, brioche et tagete

LE CHRISTINE

CHRISTMAS

Dinner on Sunday, December 24
Single Menu - 119€ /person - excluding drinks

Smocked ell, beetroots and oxalis

*Scampi tartare, coral mayonnaise, lovage oil
and Oscière caviar*

*Scallops from Normandie, truffle gnocchi
and Vin Jaune sauce*

*Simmental beef tenderloin, Maxime potato
and smoked sauce with watercress*

*Inaya 64% chocolate tart, hazelnut praline
and Tahiti vanilla ice cream*

LE CHRISTINE

NEW YEAR'S EVE

Dinner on Sunday, December 31

Menu Unique - 139€/personne - excluding drinks

Potato, Oscière caviar and Champagne siphon

Seabass from our fisherman, Isigny cream et Oscière caviar

Lobster's raviole, bisque emulsion and et Chinese cabbage

*Racan pigeon, celeriac tart, very fine slice of Mélanosporum truffle
and Périgueux sauce*

Corsica clementine, iced nougat, brioche and tagete