

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

| | |
|--|-----|
| Courgettes vertes, feuilletage, gel coriandre, yaourt grec anis vert, pistache et fenouil bronze | 17€ |
| Oeuf parfait, lentille IGP, anguille, livèche, huile d'olive fumée et émulsion champagne | 19€ |
| Betterave rouge, vinaigrette acidulée, sauce estragon, épine vinette et pignon de pin | 16€ |
| Tartare de Mulet, vinaigrette pamplemousse, mayonnaise basilic, radis green et red meat | 18€ |

Plats

| | |
|---|-----|
| Saint-pierre de Concarneau, choux fleur rôti, purée de cacahuètes, noix de coco, tonka et sabayon curry | 49€ |
| Cabillaud de Saint-Guénolé, oeuf de brochet, poireaux brûlé, sauce dashi, kombawa et gel ponzu | 38€ |
| Boeuf Simmental, anguille fumée, céleri rave, purée de cresson et huile d'estragon | 49€ |
| Filet de volaille fumée, panais rôti, gel moutarde, miel, huile de livèche et sauce suprême | 37€ |
| Pomme de terre Agria, poireau, pousse d'épinards, ail noir, pistache salée 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€ |
| Mangue fraîche, ganache amande, sorbet orange sanguine et safran | 17€ |
| Soufflé poire williams, poudre d'amande, glace gianduja | 18€ |

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 / / Volaille: Française

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

| | |
|--|-----|
| Green zucchini, puff pastry, coriander gel, green anise, pistachio, Greek yogurt and bronze fennel | 17€ |
| Perfect egg, IGP lentil, eel, lovage, smoked olive oil and champagne emulsion | 19€ |
| Cooked red beetroot, acidulated vinaigrette, tarragon sauce, barberry and pine pinion | 16€ |
| Mulet tartare , grapefruit vinaigrette, basil mayonnaise, radish green and red meat | 18€ |

Main Course

| | |
|---|-----|
| John dory from Concarneau, roasted cauliflower, coconut, tonka and curry sabayon | 49€ |
| Cod from Saint guénolé, burned leeks, dashi sauce, kombawa and ponzu gel | 38€ |
| Simmental beef, smoked eel fish, celeriac, watercress mash and tarragon oil | 49€ |
| Smoked chicken fillet, roasted parsnips, mustard gel, honey, lovage oil and supreme sauce | 37€ |
| 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€ |
| Fresh mango, almond ganache, blood orange sorbet and saffron. | 17€ |
| Williams pear soufflé, almond powder, gianduja ice cream | 18€ |

Lunch menu (monday to friday)

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

Not during bank and school holidays

Price and service included, list and allergens on request

Butter extra charge 0,50€

Beef origin : Switzerland // Chicken : France

Les Becs Parisiens