

# 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

Butternut rôti, crème d'Isigny, vinaigrette acidulée, graines de tournesol et courge, pourpier d'hiver	17€
Oeuf parfait, patates douces rôties, salicorne, émulsion lapsong chinbara et poudre de laurier	19€
Betterave rouge, vinaigrette acidulée, sauce estragon, épines-vinettes et pignons de pin	16€
Tourte de gibier sauvage, salade crème acidulé, ciboulette, jus réduit truffé	30€

### Plats

Saint-Jacques, carottes rôties, condiment yuzu, kumquat, achillée millefeuille et millet soufflé	50€
Cabillaud de Saint-Guénolé, oeufs de brochet, poireaux brûlés, sauce dashi, combava et gel ponzu	38€
Boeuf Simmental, anguille fumée, céleri rave, purée de cresson et huile d'estrason	49€
Canette de Chalon rôtie, yacon, chou kale, panais, tuile de riz, muscade brulée et jus corsé	40€
Salsifis, oignons des Cévennes caramélisés, feuilletage, truffes mélanosporum, émulsion baies roses	35€

### Fromage

Assiette de fromages du moment « Maison COW »	19€
-----------------------------------------------	-----

### Desserts

Crème sarrasin caramélisé, ganache chocolat Inaya, noisettes et glace café vanille Bourbon	16€
Clémentines, blanc manger, sablé, mousse Jasmin King, sorbet pamplemousse, shiso vert	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: Allemagne / / Volaille: France

*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*

Roasted butternut, Isigny cream, acidulated vinaigrette, sunflower and pumpkin seeds, winter purslane.	17€
Perfect egg, roasted sweet potatoes, samphire, lapsang souchong emulsion, and laurel powder	19€
Cooked red beetroot, acidulated vinaigrette, tarragon sauce, barberry and pine pinion	16€
Wild game pie, salad with acidulated cream, chives, and truffle-infused reduced jus	30€

### *Main Course*

Scallops, roasted carrots, yuzu condiment, kumquat, yarrow, and puffed millet	50€
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€
Roasted Chalon duckling, yacon, kale, parsnip, rice tiles, burnt nutmeg and juice	40€
Salsify, caramelized onions, puff pastry, mélanosporum truffles, pink berries émulsions	35€

### *Cheese*

A selection of cheeses « Maison COW »	19€
---------------------------------------	-----

### *Dessert*

Caramelized buckwheat cream, Inaya chocolate ganache, hazelnuts, and Bourbon vanilla coffee ice cream	16€
Clementines, blancmange, shortbread, King jasmine mousse, grapefruit sorbet, and green shiso	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 : Germany // Chicken : France

*Les Becs Parisiens*