

LE CHRISTINE

SAINT VALENTIN

Mercredi 14 février 2024

Menu Unique - 139€ par personne

Accord Mets & Vins - 75€ par personne

avec coupe de champagne Marc Hébrart - Rosé - 1 er Cru - NM

Tartare de langoustine, huile de livèche et consommé au citron vert

Vin des Côteaux de Giverny - Camille Ravinet - Les vignettes 12° - 2022

Choux-fleur maraicher, truffe mélanosporum et sabayon curry

Grand Chemarin - Sancerre - Thierry Merlin Cherrier - 2022

Lotte rôtie, pois gourmand, beurre blanc, caviar et oxalys

Petit-Chablis - Domaine 47°N3°E - Guillaume Michaut - 2022

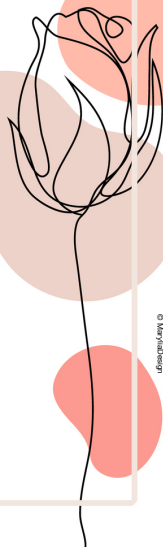
Carré de veau, agria confite,

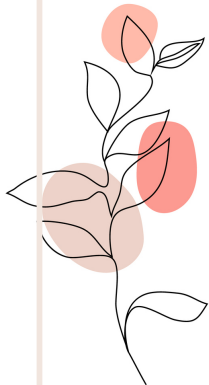
oeuf de brochet, pousse d'épinard et jus de veau

Morey-Saint-Denis Premier Cru - Domaine François Feuillet - 2018

Pamplermousse, biscuit Joconde et sorbet à l'estragon

Patrick Baudouin - Coteaux du Layon - 2018





LE CHRISTINE

Valentine's Day

Wednesday, February 14 2024

Single menu - 139€ per person

*Wine pairing - 75€ per person
with a glass of Marc Hébrart - Rosé - 1^{er} Cru - NM*

Scampi tartare with lovage oil and green lemon sauce

Vin des Côteaux de Giverny - Camille Ravinet - Les vignettes 12° - 2022

Market cauliflower, mélanosporum truffle and curry sabayon

Grand Chemarin - Sancerre - Thierry Merlin Cherrier - 2022

***Roasted monkfish, snow peas, white butter, caviar and oxalys
flowers***

Petit-Chablis - Domaine 47°N3°E - Guillaume Michaut - 2022

Veal loin, agria confit potato, pike egg, spinach and veal jus

Morey-Saint-Denis Premier Cru - Domaine François Feuillet - 2018

Grapefruit, Joconde sponge cake and tarragon sorbet

Patrick Baudouin - Coteaux du Layon - 2018

