

LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

Menu Dégustation en 5 temps

Pour l'ensemble de la table

69€

Accord Mets & Vins

sélectionné par notre Chef sommelier

39€

Menu Gastronomique en 6 temps

Pour l'ensemble de la table

95€

Accord Mets & Vins

sélectionné par notre Chef sommelier

65€

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€
Tartare de Langoustine, bavaroise de céleri, huile de livèche et consommé au citron vert	37€
Asperges blanches de chez M.Latour, ail des ours, curry, crustacé et quinoa soufflé	38€

Plats

Saint-Jacques, carottes rôties, condiment yuzu, kumquat, achillée millefeuille et millet soufflé	50€
Lotte de Saint-Guérolé rôtie, pois gourmand, beurre blanc, caviar tradition de chez Prunier	57€
Noix de veau Française grillée, soba glacé au jus, shiitake en papillote et huile de vanille bourbon	55€
Canette de Chalon rôtie, yacon, chou kale, panais, tuile de riz, muscade brulée et jus corsé	40€
Choux-fleurs rôties, vinaigres Jaboticaba, gel myrtille, sabayon beurre noisette et zeste de citron vert	33€

Fromage

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

Desserts

Crème sarrasin caramélisé, ganache chocolat Inaya, noisettes et glace café vanille Bourbon	16€
Fraises gariguettes, streusel, mascarpone vanille et glace pamplemousse gingembre	21€
Soufflé pomme tatin, glace rhubarbe et poudre de vanille	18€

Menu déjeuner (du lundi au vendredi)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert : 35€ - Entrée, Plat et Dessert : 39€

Hors jours fériés et vacances scolaires

LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

Tasting menu - Five courses

Blind menu for the whole table
69€

Wine & Pairing

Sélectionné par notre Chef sommelier
39€

Menu Gastronomique - Six courses

Blind menu for the whole table
95€

Wine & Pairing

Selected by our Head sommelier
65€

Starter

Roasted butternut, Isigny cream, acidulated vinaigrette, sunflower and pumpkin seeds, winter purslane.	17€
Perfect egg, roasted sweet potatoes, samphire, Lapsang Chinbara emulsion and laurel powder.	19€
Scampi tartare with lovage oil and green lemon sauce	37€
White asparagus from M. Latour, wild garlic, curry, shellfish and puffed quinoa	38€

Main course

Scallops, roasted carrots, yuzu condiment, kumquat, yarrow and puffed millet	50€
Roasted monkfish from Saint-Guérolé, snow peas, white butter sauce, traditional Prunier caviar	57€
Grilled French veal loin, glazed soba noodles with jus, shiitake mushrooms and bourbon vanilla oil	55€
Roasted Chalon duckling, yacon, kale, parsnip, rice tiles, burnt nutmeg and juice	40€
Roasted cauliflower, Jaboticaba vinegar, blueberry gel, brown nutter sabayon and lime zest	33€

Cheese

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

Dessert

Caramelized buckwheat cream, Inaya chocolat ganache, hazelnuts and Bourbon vanilla coffee ice cream	16€
Strawberry gariguette, vanilla mascarpone streusel and grapefruit ginger ice cream	21€
Apple soufflé, rhubarb ice cream and vanilla powder	18€

Lunch menu (Monday to friday)

Starter/ Main or Main/ Dessert : 35€ - Entrée, Plat et Dessert : 39€

Not during bank and school holidays

Price and service included, list and allergens on request.

Origine Veal : France / Poultry : France

Butter extra charge : 0,50€

Les Becs Parisiens