

# 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

Asperges vertes de M Latour, sauce aneth, brunoise de citron, chips de pomme de terre, coriandre et anis	20€
Oeuf parfait, morilles poêlées, purée de céleri, émulsion au vin jaune	35€
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

Dorade sauvage de Loctudy, petit pois, rhubarbe, émulsion galanga et poudre de verveine	42€
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, fenouil confit, chou kale, beurre de cacahuète, huile de sésame et jus corsé	44€
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

Ganache gianduja, mousse grand Marnier, glace vanille café et grué de cacao	16€
Framboises Sunami, gel fruits rouge, vinaigre menthe poivré, dacquoise amande et sorbet thé à la rose	20€
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

Green asparagus from Mr. Latour, dill sauce, lemon brunoise, potato chips, coriander and aniseed	20€
Perfect egg, sautéed morel, mushrooms, celery puree, yellow wine emulsion	35€
Scampi tartare with lovage oil and green lemon sauce	37€
White asparagus from Mr. Latour, wild garlic, curry, shellfish and puffed quinoa	38€

### Main course

Wild sea bream from Loctudy, peas, rhubarb, galanga emulsion and verbena powder	42€
Roasted monkfish from Saint-Guérolé, snow peas, white butter sauce, traditional Prunier caviar	57€
Grilled French veal loin, glazed soba noodles with juice, shiitake mushrooms and bourbon vanilla oil	55€
Roasted Chalon duckling, fennel confit, kale, peanut butter, sesame oil, burnt nutmeg and juice	44€
Roasted cauliflower, Jaboticaba vinegar, blueberry gel, brown nutter sabayon and lime zest	33€

### Cheese

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

### Dessert

Gianduja ganache, Grand Marnier mousse, coffee vanilla ice cream, and cocoa nibs	16€
Raspberry Sunami, red fruit gel, peppermint vinegar, almond dacquoise, and rose tea sorbet	20€
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*