

LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

Menu Dégustation en 5 temps

Pour l'ensemble de la table
69€

Accord Mets & Vins

sélectionné par notre sommelier
39€

Menu Dégustation en 6 temps

Pour l'ensemble de la table
95€

Accord Mets & Vins

sélectionné par notre sommelier
65€

Entrées

Asperges vertes de M Latour, sauce aneth, brunoise de citron, chips de pommes de terre, coriandre et anis	20€
Œuf 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€
Tomate coeur de boeuf, marinade d'hibiscus, agastache, huile de menthe, shiso vert et sorbet Green Zébra	20€

Plats

Dorade sauvage de Loctudy, petits pois, rhubarbe, émulsion galanga et poudre de verveine	42€
Lotte de Saint-Guérolé rôtie, pois gourmands, beurre blanc, caviar Tradition de chez Prunier	57€
Pigeon rôti, artichaut poivrade, purée d'aubergine, sobacha, poudre de genièvre et huile d'argan	58€
Poitrine de veau confite, purée de brocoli et sommités, émulsion blanquette, zeste orange et sauge	44€
Choux-fleurs rôtis, vinaigre 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 au grand Marnier, glace vanille et café, grué de cacao	16€
Framboises Sunami, gel fruits rouge, vinaigre menthe poivrée, dacquoise amandes et sorbet thé à la rose	20€
Soufflé pomme Tatin, glace à la rhubarbe et poudre de vanille	18€

Menu découverte (du lundi au vendredi midi)

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

Selected by our sommelier

39€

Tasting menu - Six courses

Blind menu for the whole table

95€

Wine & Pairing

Selected by our sommelier

65€

Starter

Green asparagus from Mr. Latour, dill sauce, lemon brunoise, potato chips, coriander and aniseed	20€
Perfect egg, sautéed morel mushrooms, celeriac puree, yellow wine emulsion	35€
Scampi tartare with lovage oil and green lemon sauce	37€
Beefsteak tomato, hibiscus marinade, agastache, mint oil, green shiso, and Green Zebra sorbet	20€

Main course

Wild sea bream from Loctudy, peas, rhubarb, galangal emulsion and verbena powder	42€
Roasted monkfish from Saint-Guérolé, snow peas, white butter sauce, traditional Prunier caviar	57€
Roasted pigeon, poivrade artichoke, eggplant purée, sobacha, juniper powder, and argan oil	58€
Confit veal breast, broccoli purée and florets, blanquette emulsion, orange zest, and sage	44€
Roasted cauliflower, Jaboticaba vinegar, blueberry gel, brown butter sabayon and lime zest	33€

Cheese

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

Dessert

Gianduja ganache, Grand Marnier mousse, coffee and vanilla ice cream, and cocoa nibs	16€
Sunami raspberry, red fruit gel, peppermint vinegar, almond dacquoise, and rose tea sorbet	20€
Apple soufflé, rhubarb ice cream and vanilla powder	18€

Discover menu (Monday to friday, only lunch)

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