

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€

Ricotta, fèves, radis blanc, fleurs d'amarante

Domaine de l'Horizon rosé - Cotes catalanes - Syrah/ Carignan

Asperges vertes de M Latour, sauce aneth, chips de pommes de terre, coriandre et anis

Argile sur schistes - Chignin - Jacquère - 2021

Dorade sauvage de Loctudy, petits pois, rhubarbe, émulsion galanga et poudre de verveine

Maison Gazeau-Baldi - Rendez vous - Chenin blanc - 2023

Poitrine de veau confite, purée de brocoli et sommités, émulsion blanquette, zeste orange et sauge

Domaine Gauby - Côtes Catalanes - Calcinaires - 2023

Ganache gianduja, mousse au grand Marnier, glace vanille et café, grué de cacao

André Heucq - Champagne - Héritage - Blanc de Meunier

Menu Dégustation en 6 temps

Pour l'ensemble de la table

95€

Accord Mets & Vins

sélectionné par notre sommelier

65€

Ricotta, fèves, radis blanc, fleurs d'amarante

Domaine de l'Horizon rosé - Cotes catalanes - Syrah/ Carignan

Tomate coeur de boeuf, marinade d'hibiscus, agastache, huile de menthe, shiso vert et sorbet Green Zébra

Domaine Gramenon - Côtes du Rhône - Viognier/ Clairette - 2023

Lotte de Saint-Guérolé rôtie, pois gourmands, beurre blanc, caviar Tradition de chez Prunier

Domaine Gauby - Côtes Catalanes - Grenache blanc - 2023

Pigeon rôti, artichaut poivrade, purée d'aubergine, sobacha, poudre de genièvre et huile d'argan

Domaine des Closiers- Saumur Champigny - Cabernet franc - 2022

Assiette de fromages du moment « Maison COW »

Domaine Dugois - Arbois - Ploussard - 2022

Abricots Mouneyrac, ganache au thé à la lavande, biscuit Joconde, glace au miel et feuille de tagète

André Heucq - Champagne - Héritage - Blanc de Meunier

LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

Tasting menu - Five courses

For the whole table

69€

Wines & Pairing

Selected by our sommelier

39€

Ricotta, fava beans, daikon radish, amaranth flowers

Domaine de l'Horizon rosé - Cotes catalanes - Syrah/ Carignan

Green asparagus from Mr. Latour, dill sauce, lemon brunoise, potato chips, coriander and aniseed

Argile sur schistes - Chignin - Jacquère - 2021

Wild sea bream from Loctudy, peas, rhubarb, galangal emulsion and verbena powder

Maison Gazeau-Baldi - Rendez vous - Chenin blanc - 2023

Confit veal breast, broccoli purée and florets, blanquette emulsion, orange zest, and sage

Domaine Gauby - Côtes Catalanes - Calcinaires - 2023

Gianduja ganache, Grand Marnier mousse, coffee and vanilla ice cream, and cocoa nibs

André Heucq - Champagne - Héritage - Blanc de Meunier

Tasting menu - Six courses

For the whole table

95€

Wines & Pairing

Selected by our sommelier

65€

Ricotta, fava beans, daikon radish, amaranth flowers

Domaine de l'Horizon rosé - Cotes catalanes - Syrah/ Carignan

Beefsteak tomato, hibiscus marinade, agastache, mint oil, green shiso, and Green Zebra sorbet

Domaine Gramenon - Côtes du Rhône - Viognier/ Clairette - 2023

Roasted monkfish from Saint-Guérolé, snow peas, white butter sauce, traditional Prunier caviar

Domaine Gauby - Côtes Catalanes - Grenache blanc - 2023

Roasted pigeon, poivrade artichoke, eggplant purée, sobacha, juniper powder, and argan oil

Domaine des Closiers - Saumur Champigny - Cabernet franc - 2022

A selection of cheeses « Maison COW »

Domaine Dugois - Arbois - Ploussard - 2022

Mouneyrac apricots, lavender tea ganache, Joconde biscuit, honey ice cream, and marigold leaf

André Heucq - Champagne - Héritage - Blanc de Meunier