

# 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 Signature en 6 temps

*Pour l'ensemble de la table*

95€

### Accord Mets & Vins

*sélectionné par notre sommelier*

65€

## Entrées

Tomate coeur de boeuf, marinade d'hibiscus, agastache, huile de menthe, shiso vert et sorbet Green Zébra	24€
Œuf parfait, burrata, tomates confites, julienne de courgettes, citron sauce Aurore	22€
Artichauts Camus, sapin, tempura de bonite séchée, huile de sésame, mouroin et zeste de citron vert	24€

## Plats

Dorade sauvage de Loctudy, petits pois, rhubarbe, émulsion galanga et poudre de verveine	44€
Lotte de Saint-Guérolé rôtie, pois gourmands, beurre blanc, oeufs de brochet fumés Pétroussian	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, balsamique blanc, 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	18€
Abricots Mouneyrac, ganache au thé à la lavande, biscuit Joconde, glace au miel et feuille de tagète	17€

# LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

## Tasting menu - Five courses

*Blind menu for the whole table*  
69€

### Wine & Pairing

*Selected by our sommelier*  
39€

## Signature menu - Six courses

*Blind menu for the whole table*  
95€

### Wine & Pairing

*Selected by our sommelier*  
65€

---

### Starter

Beefsteak tomato, hibiscus marinade, agastache, mint oil, green shiso, and Green Zebra sorbet	20€
Perfect egg, burrata, confit tomatoes, julienned zucchini, lemon Aurore sauce	22€
Camus artichokes, fir tree, dried bonito tempura, sesame oil, chickweed, and lime zest	24€

### Main course

Wild sea bream from Loctudy, peas, rhubarb, galangal emulsion and verbena powder	44€
Roasted Saint-Guérolé monkfish, snow peas, beurre blanc, Petrossian smoked pike roe	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, white balsamic, 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	18€
Mouneyrac apricots, lavender tea ganache, Joconde biscuit, honey ice cream, and marigold leaf	17€

---

Price and service included, list and allergens on request.  
Origine Veal : France / Poultry : France  
Butter extra charge : 0,50€

*Les Beccs Parisiens*