

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

Cabillaud de St Guénolé confit, céleri-rave rôti, sauce cresson et gingembre, citron noir, gel de ponzu	47€
Saint-Pierre de Penmarch, courgettes rôti, amandes fraîche, huile d'estragon et Sechuan, émulsion bisque	62€
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€
Tartare de pêche jaune, ganache au citron, biscuit beurre noisette, sorbet à la cerise noire et oxalis	18€
Abricots Mouneyrac, ganache au thé à la lavande, biscuit Joconde, glace au miel et feuille de tagète	17€

Prix et service compris, liste des allergènes sur demande.
Origine bovine: France / Volaille: France

Les Becs Parisiens

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

Confit cod from St. Guénolé, roasted celeriac, watercress and ginger sauce, black lemon, ponzu gel	47€
John Dory from Penmarch, roasted zucchini, fresh almond, tarragon and Séchuan oil, bisque emulsion	62€
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€
Yellow peach tartare, lemon ganache, brown butter biscuit, black cherry sorbet, and oxalis	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