

# 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

Betteraves de M. Latour, gel de framboise et hibiscus, quinoa soufflé, vinaigrette acidulée et shiso vert	20€
Œuf parfait, burrata, tomates confites, julienne de courgettes, citron sauce Aurore	22€
Artichauts Camus, sapin, tempura de bonite séchée, huile de sésame, mouron 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 Szechuan, 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€
Soufflé de poires caramélisées, amandes effilées et sorbet de cerise noire	19€
Figues de Mr Latour, 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

Beets from Mr. Latour, raspberry hibiscus gel, puffed quinoa, tangy vinaigrette, and green shiso	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 Szechuan 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€
Caramelized pear soufflé, slivered almonds, and black cherry sorbet	19€
Figs from Mr Latour, 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*