

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, mouton 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€
Bar nacré de Pont-l'Abbé, poireaux fondants, jeunes pousses et émulsion marine à la citronnelle	60€
Filet de boeuf Simmental, mousseline de pomme de terre et beurre noisette, pistaches salées	67€
Volaille noir des Dombes, girolles au vin jaune, artichaut poivrade et huile d'estragon	45€
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, gruée de cacao	16€
Soufflé de poire caramélisées, amandes effilées et sorbet cerise noire	19€
Dacquoise amande, pomelos rose, citrons caviars, ganaches à la rose, mélisse et sorbet yuzu	18€

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

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€
Sea bass from Pont-l'Abbé, melting leeks, baby greens and lemongrass marine emulsion	60€
Simmental beef filet, mashed potatoes, brown butter, and salted pistachios	67€
Black chicken from Dombes, chanterelle mushrooms with yellow wine, baby artichokes, tarragon oil.	45€
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 almond and black cherry sorbet	19€
Almond dacquoise, pink pomelos, lemons caviar, rose ganache, lemon balm and yuzu sorbet	18€

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

Les Becs Parisiens