

# LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

## Menu Dégustation en 5 temps

*Pour l'ensemble de la table*

69€

### Accord Vins (8cl)

*4 verres sélectionnés par notre sommelier*

39€

## Menu Signature en 6 temps

*Pour l'ensemble de la table*

95€

### Accord Vins (8cl)

*5 verres sélectionnés par notre sommelier*

65€

## Entrées

Betteraves de M. Latour, gel de framboise et hibiscus, quinoa soufflé, vinaigrette acidulée et shiso vert	20€
Œuf parfait, patates douces rôties, salicorne, émulsion au Lapsang Souchong et poudre de laurier	20€
Artichauts Camus, gel de sapin, tempura de bonite séchée, huile de sésame, mouron et zestes de citron vert	24€

## Plats

Cabillaud de Saint-Guénolé confit, céleri-rave rôti, sauce au 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 bœuf Simmental, mousseline de pommes de terre au beurre noisette, praliné de pistaches salées	67€
Volaille noire des Dombes, girolles au vin jaune, artichaut poivrade et huile d'estragon	45€
Choux-fleurs rôtis, balsamique blanc, gel de myrtille, sabayon au beurre noisette et zestes 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 à la cerise noire	19€
Dacquoise aux amandes, pomelos, citrons caviar, ganache à la rose, mélisse et sorbet au yuzu	18€

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

*Les Beccs Parisiens*

# LE CHRISTINE

Chef Mehdi Bencheikh

## Tasting menu - Five course

*Blind menu for the whole table*  
69€

### Wine Pairing (8cl)

*4 glasses selected by our sommelier*  
39€

## Signature menu - Six course

*Blind menu for the whole table*  
95€

### Wine Pairing (8cl)

*5 glasses selected by our sommelier*  
65€

---

### Starter

Mr. Latour beets, raspberry and hibiscus gel, puffed quinoa, tangy vinaigrette, and shiso	20€
Perfect egg, roasted sweet potatoes, samphire, Lapsang Souchong emulsion, and bay leaf powder	20€
Camus artichokes, pine tree gel, dried bonito tempura, sesame oil, chickweed, and lime zest	24€

### Main course

Confit cod from Saint-Guérolé, roasted celeriac, watercress and ginger sauce, black lemon, and ponzu gel	47€
Nacre fillet of Pont-l'Abbé bass, tender leeks, young shoots, and marine lemongrass emulsion	60€
Simmental beef fillet, mashed potatoes, salted pistachio praline	67€
Poultry from Dombes, chanterelles in yellow wine, poivrade artichoke, and tarragon oil	45€
Roasted cauliflower, white balsamic, blueberry gel, butter sabayon, and lime zest	33€

### Cheese

Seasonal cheese platter "Maison COW"	19€
--------------------------------------	-----

### Dessert

Gianduja ganache, Grand Marnier mousse, vanilla and coffee ice cream, cacao nibs	16€
Caramelized pear soufflé, slivered almonds, and black cherry sorbet	19€
Almond dacquoise, pomelos, finger limes, 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*