



LE CHRISTINE
CHRISTMAS MENU

AMUSE BOUCHE

*Huître vapeur d'iode,
gelée d'agrumes, cresse,
gel de mélisse*

ENTRÉE

*Carpaccio de Saint-Jacques,
truffe, sabayon au champagne*

POISSON

*Bar rôti, beurre blanc au caviar,
pommes Anna*

VIANDE

*Pigeon, pressé de céleri au
citron confit, mousseline de
céleri, pomme fruit*

DESSERT

*Vacherin glacé, fruits rouges,
biscuit génoise moelleux*

139€/personne (hors boissons)

+33 1 40 51 71 64 ou
<https://lechristine.becsparisiens.fr>





LE CHRISTINE
CHRISTMAS MENU

APPETIZER

*Steamed iodine-infused oyster,
citrus jelly, watercress and
lemon balm gel*

STARTER

*Scallop carpaccio,
truffle, champagne sabayon*

FISH

*Roasted sea bass,
caviar beurre blanc, Anna potatoes*

MEAT

*Pigeon, pressed celery
with candied lemon, celery
mousseline, and fruit apple*

DESSERT

*Frozen vacherin, red fruits,
soft génoise sponge cake*

139€/person (excluding drinks)

+33 1 40 51 71 64 or
<https://lechristine.becspariens.fr>

