

LE CHRISTINE

Entrées

Moules fumées, salicorne, crème de moules et citrons confits	24€
Brioche, céleri rémoulade, tarama et poutargue	22€
Millefeuille de pommes de terre, artichauts, épinards et crème d'ail fumée	22€

Plats

Selle d'agneau, choux pointu, algues, pâte de citron et œufs de truite fumés	46€
Maquereau grillé au barbecue, betterave, crème de raifort et cœur de thon	40€
Ris de veau, anchois de Cantabrie, cresson, sauce poulette au cognac	50€
Suggestion végétale du jour	30€

Desserts

Sélection de fromages de la Maison Cow	20€
Mi-cuit à la noisette, glace à l'amaretto, crème anglaise au mélilot	18€
Sorbet de pommes, kiwis déshydratés, mousse de fromage blanc et cardamome	16€

*Produits d'exception et de saison.
Menu orchestré par notre Chef Rodolphe DESPAGNE*

LE CHRISTINE

Starters

Smoked mussels, samphire, mussel cream, and candied lemons	24€
Brioche, celery remoulade, tarama, and bottarga	22€
Potato millefeuille, artichokes, spinach, and smoked garlic cream	22€

Main courses

Lamb saddle, pointed cabbage, seaweed, lemon paste, and smoked trout roe	46€
Barbecued grilled mackerel, beetroot, horseradish cream, and tuna heart	40€
Veal sweetbreads, Cantabrian anchovies, watercress, and cognac poulette sauce	50€
Today's vegetable suggestion	30€

Desserts

Selection of cheeses from Maison Cow	20€
Hazelnut semi-cooked dessert, amaretto ice cream, and sweet clover custard	18€
Apple sorbet, dehydrated kiwis, whipped cream cheese, and cardamom	16€

.....

*Exceptional and seasonal products.
Menu crafted by our Chef Rodolphe DESPAGNE*

Price includes service, allergen list available upon request.
Bovine origin: France