

LE CHRISTINE

Menu en 5 temps

Ce menu est disponible en version végétal
75€

Accord Vins (8cl)

5 verres sélectionnés par notre sommelier
45€

Menu en 7 temps

Ce menu est disponible en version végétal
115€

Accord Vins (8cl)

6 verres sélectionnés par notre sommelier
85€

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	48€
Maquereau grillé au barbecue, betterave, crème de raifort et cœur de thon	40€
Tarte feuilletée au ris de veau, anchois de Cantabrie, cresson, sauce poulette au cognac	50€
Suggestion végétale du jour	30€

Desserts

Sélection de fromages de la maison « 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*

Prix et service compris, liste des allergènes sur demande.
Origine des viandes : France / UE

LE CHRISTINE

Menu in 5 courses

This menu is available in a plant-based version

€75

Wine Pairing (8cl)

5 glasses selected by our sommelier

€45

Menu in 7 courses

This menu is available in a plant-based version

€115

Wine Pairing (8cl)

6 glasses selected by our sommelier

€85

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	48€
Barbecued grilled mackerel, beetroot, horseradish cream, and tuna heart	40€
Veal sweetbreads, Cantabrian anchovies, watercress, and cognac poulette sauce	50€
Today's plant-based suggestion	30€

Desserts

Cheeses plate « House COW »	20€
Hazelnut mi-cuit, amaretto ice cream, and sweet clover custard	18€
Apple sorbet, dehydrated kiwis, whipped cream cheese, and cardamom	16€

Exceptional and seasonal ingredients.

Menu crafted by our Chef Rodolphe DESPAGNE

Price and service included, allergen list available upon request.

Origin of meats: France / EU