



LE
CHRISTINE
Restaurant



Déjeuner au Christine

Du lundi au vendredi

Entrée / Plat / Dessert : 32€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 27€

Les expériences en plus façons tapas:

Tartelettes de caviar «Kaviar», crème d'Isigny 13€/5gr

**Finger de pain Poujauran, beurre maison
et poutargue 5€/5gr**

Gnocchis à la truffe d'été : 10 €

*Nos légumes sont également frais du jour et
sélectionnés avec soin au marché par notre chef.*

Entrées *au choix 9 €*

Tartare de chinchard, nectarine, radis, aneth et jus de rhubarbe

Soupe glacée de poivrons du domaine des Vernins, brousse à la sarriette, oeufs de truite, cébettes et oignons frits

Pâté croûte, volailles, cochon et foie gras, pickles et jeunes pousses + 3€

Plats *au choix 20 €*

Filet de sébaste, coco de Paimpol, mini-tomates, sauce vierge

Suprême de volaille fermière, pommes darphins, sauce vin d'Arbois
et pousses de moutarde

Suggestion du chef :

Tarte aux champignons sauvages, noisettes fraîches et huile de ciboulette + 2 €

— **Bourgueil prestige - domaine Boucard - 2018 7,00 € (14cl)**

Desserts *au choix 9 €*

Sélection de 3 **fromages** élevés par **Bernard Antony** +3 €

Figue rôtie, crème légère vanille, glace sarrasin et tuiles de sarrasin

Soufflé au chocolat noir 70%, sorbet fruit de la passion
(à commander en début de repas s'il vous plaît)

“La cuisine, c'est quand les choses
ont le goût de ce qu'elles sont.”

Curnonsky

Demandez nos plats façon veggie

Les informations allergènes présents
dans les plats sont à votre disposition

Taxe et service compris

Collège Culinaire : représenter, valoriser et transmettre le patrimoine
culinaire artisanal à travers la diversité, la tradition et la capacité
d'innovation.