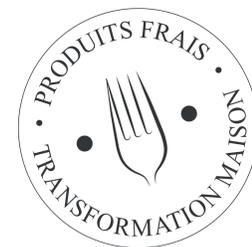


Dîner



LE
CHRISTINE
Restaurant



E - Menu Emotion (5 plats) : 59€
Forfait sommelier : 39€

S - Menu Sensation (3 plats) : 49€
***Choix entre le poisson et la viande**
Forfait sommelier : 29€

Menu 100% végétarien possible

Faites l'expérience d'une explosion des sens,
nous vous proposons des menus dégustations

Pour une parfaite harmonie, l'ensemble de la
table doit s'entendre sur le même choix de menu

SUGGESTIONS :

**Tartelettes de caviar Kaviari, crème
d'Isigny : 13 € les 5 gr**

**Poutargue, pain Poujauran toasté,
beurre demi-sel maison : 5 € les 5 gr**

Gnocchis maison à la truffe de Bourgogne : 10 €

**Entrecôte de boeuf Angus,
pommes mitrailles fumées
au foin, béarnaise 42 €**

*Vous pouvez accompagner votre entrecôte d'une entrée
(12€), d'un fromage (10€) et/ou d'un dessert (10€)*

Sélection de vins au verres 12cl :

2019 Chablis Domaine Guegen	9,00 €
2018 Sauvignon- Octavie	7,00 €
2015 St Georges St Emilion	7,00 €

E / S **Artichaut poivrade frit**, émulsion yuzu, oeufs de truite,
huile d'aneth
— Riesling - Cuvée Albert 2017 - Albert Mann

E **Crème de butternut**, châtaignes, Lardo Di Colonnata,
crémeux de jaune d'oeuf, mouillette au beurre de truffes et truffes de
Bourgogne
— Bourgogne Chardonnay- Anne Gros - 2017

E / S* **Dos de merlu**, déclinaison de choux fleurs rôtis, gel citron,
sauce sarriette, carpaccio de choux fleurs
— Amourette - Côte Catalane - Grenache gris - Occitanie 2019

E / S* **Canard des Dombes**, en 2 cuissons, poires roties, pommes
Darphin, sauce cacao et piment
— Maranges Vieilles Vignes 2017- domaine Bachelet Monnot

E / S **Fraîcheur de noisettes**, pommes et basilic sous une
opaline
— Porto blanc maison Ramos Pinto

Sélection de 5 **fromages** élevés par Bernard **Antony**, ail noir maison
+10 €
— Bourgogne aligoté -Anne Boisson -2017 9,00 €

*Les informations allergènes présents
dans les plats sont à votre disposition
Taxe et service compris
boeuf origine Irlande
Accords mets et vins : 7cl/verre*

**“Les goûts ne se discutent pas.
Mais ils se cultivent.”**

Adrienne Maillet