



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 «Kaviari», crème d'Isigny 13€/5gr

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

Gnocchis à la truffe de Bourgogne : 10 €

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

Entrées *au choix 9 €*

Oeuf parfait, butternut, chataignes, parmesan et noisettes

Choux fleurs rôtis, émulsion yuzu, carpaccio de choux fleurs et poutargue

Pâté croûte aux six viandes et gibiers, pickles et pousse de moutarde +3€

Plats *au choix 20 €*

Merlu, bouquetière de légumes de saison, émulsion pommes et combava

Bavette de boeuf Angus, purée de pommes de terre charlotte, jus de boeuf et salade d'herbes fraîches

Suggestion du chef :

Raviolis de chèvres tétragone et pignon de pins, beurre de sauge, parmesan et jus de viande

— **Irancy Les Mazelots - Pinot noir - Bourgogne - 2019**
Domaine Gueguen

Desserts *au choix 9 €*

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

Saint Honoré, glace vanille

Crèmeux Chocolat 70%, sablé breton, glace sarrasin et sauce chocolat

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

Curnonsky

Demandez nos plats façon veggio

*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.