

chez Christine

MENU DE FÊTE



65 € HORS BOISSONS ET 80 € BOISSONS COMPRISES

DINER DU 24 DÉCEMBRE 2025

DINER DU 25 DÉCEMBRE 2025

Foie gras mi-cuit,

purée de coing au vin chaud, une brioche maison

Semi-cooked foie gras, quince purée with mulled wine, homemade brioche

Noix de Saint-Jacques rôties,

topinambours confits, une vinaigrette aux noisettes et échalotes

Roasted scallops, confit Jerusalem artichokes, hazelnut and shallot vinaigrette

Lotte de Méditerranée au naturel,

légumes racines et pousses d'épinard, une mousseline hollandaise et persil

Mediterranean monkfish, root vegetables and spinach shoots, hollandaise mousseline with parsley

Chapon des frères Riquet farci,

pommes de terre confites aux truffes et jus de cuisson

Stuffed capon from the Riquet brothers, truffle-infused confit potatoes, cooking jus, truffle juice.

Notre bûchette de Noël,

aux marrons et mandarine

Our Christmas log with chestnut and mandarin

chez
Christine

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

90 € HORS BOISSONS - 110 € BOISSONS COMPRISES

Foie gras extra cuit au naturel,

compotée de fruits secs, brioche maison

Foie gras "extra-cooked", dried fruit compote, homemade brioche

Noix de Saint-Jacques poêlées,

endives de pleine terre braisées, agrumes, beurre blanc

Pan-seared scallops, braised open-field endives, citrus fruits, beurre blanc sauce

Filet de Saint-Pierre du golf du Lion,

topinambours confits, ananas et menthe fraîche, un jus d'arêtes

John Dory fillet from the Gulf of Lion, confit Jerusalem artichokes, pineapple and fresh mint, fish bone juice

Filet mignon de veau rôti,

cromesquis de jarret confit truffé, salsifis et jus court

Roasted veal tenderloin, truffled braised shank cromesquis, salsify and reduced juice

Tête de Moine,

et notre miel de montagne

Tête de Moine cheese served with our mountain honey

Dessert de la Saint Sylvestre

mangue, fruit de la passion et noix de coco

New Year's dessert, mango, passion fruit and coconut



chez *new year*
Christine

MENU DU 01 JANVIER 2026

65 € HORS BOISSONS - 80 € BOISSONS COMPRISES

Foie gras extra cuit au naturel,

compotée de fruits secs, brioche maison

Foie gras "extra-cooked" au naturel, dried fruit compote, homemade brioche

Noix de Saint-Jacques poêlées,

endives de pleine terre braisées, agrumes, beurre blanc

Pan-seared scallops, braised open-field endives, citrus fruits, beurre blanc sauce

Filet mignon de veau rôti,

cromesquis de jarret confit truffé, salsifis et jus court

Roasted veal tenderloin, truffled braised shank cromesquis, salsify and reduced jus

Dessert de la nouvelle année,

mangue, fruit de la passion et noix de coco

New Year's dessert, mango, passion fruit and coconut

chez
Christine

MENU ENFANT

FÊTES DE FIN D'ANNÉE - 21€ BOISSONS COMPRISES

Entrée

Velouté de potiron,
crème montée aux herbes
Pumpkin velouté with herb-infused whipped cream

Plat

Suprême de volaille fermière,
tagliatelles aux girolles
Free-range chicken supreme with chanterelle tagliatelle

Dessert

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

