

chez
Christine



MENU DE LA SEMAINE

Au déjeuner et au dîner du lundi au dimanche

25 € Entrée - plat ou plat - dessert

29 € Entrée - plat et dessert

Velouté de carottes au gingembre

voile de crème aux herbes fraîches

Carrot and ginger soup, topped with a veil of fresh herb cream

ou

Blinis moelleux

crème de haddock fumé, mesclun croquant et radis noir, huile citronnée

Soft blinis with smoked haddock cream, crisp mesclun and black radish, lemon oil

Chou-fleur rôti

crème tahini-citron, pois chiches croustillants et grains de grenade

Roasted cauliflower, tahini-lemon cream, crispy chickpeas and pomegranate seeds

ou

Lieu nacré

écrasé de patate douce, sauce à l'ail confit, crumble safrané

Pearly pollock, mashed sweet potato, roasted garlic sauce, saffron crumble

Génoise roulée

crème de marron au whisky et coing confit

Rolled sponge cake with whisky chestnut cream and candied quince

ou

Banane caramélisée aux quatre-épices

amandes torréfiées et crème vanille

Caramelized banana with four-spice, toasted almonds and vanilla cream



MENÚ DE LA SEMANA

Al almuerzo, de lunes a domingo

25 € Entrante + plato o plato + postre

29 € Entrante + plato + postre

Crema de zanahorias con jengibre

velo de crema con hierbas frescas

0

Blinis esponjosos

crema de haddock ahumado, mezclun crujiente y rábano negro, aceite de limón

Coliflor asada

crema tahini-limón, garbanzos crujientes y granos de grana

0

Lubina nacarada

puré de batata, salsa de ajo confitado, crumble de azafrán

Bizcocho enrollado

crema de castaña al whisky y membrillo confitado

0

Platano caramelizado con cuatro especias

almendras tostadas y crema de vainilla