

# 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

**Crème d'épinard, crevette et pamplemousse**

*Spinach cream soup with shrimp and grapefruit*

ou



**Tarte à l'oignon confit, crème moutarde et son bouquet de mesclun**

*Caramelized onion tart, mustard cream and mesclun salad*



**Chevreau farci aux abats et ail des ours,  
accompagné d'un flan de carottes fanes et son jus réduit**

*Kid goat stuffed with offal and wild garlic, served with a baby carrot  
flan and reduced jus*

ou



**Tian de légumes, crème aux herbes et roquette**

*Vegetable tian, herb cream and arugula*



**Île flottante à la vanille et éclats de cacahuètes**

*Vanilla floating island with peanut crumble*

ou

**Compotée de rhubarbe et framboise, servie  
avec un siphon au fromage blanc**

*Rhubarb and raspberry compote, served with whipped fromage blanc*



## MENÚ DE LA SEMANA

En el almuerzo y la cena de lunes a domingo

25 € Entrante + plato / plato + postre

29 € Entrante + plato + postre

**Crema de espinacas con gambas y pomelo**

0



**Tarta de cebolla confitada con crema de mostaza  
y bouquet de mesclun**



**Cabrito relleno de menudencias y ajo silvestre, acompañado  
de flan de zanahorias tiernas y su jugo reducido**

0



**Tian de verduras con crema de hierbas y rúcula**



**Isla flotante de vainilla con crocante de cacahuete**

0

**Compota de ruibarbo y frambuesa  
servida con espuma de queso blanco**