

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**