



chez
Christine

MENU DE NOËL

CHRISTMAS MENU

24 et 25 Décembre au Soir

65€ Hors boisson

85€ Boisson comprise

December 24th & 25th - Dinner

65€ - Drinks Not Included

85€ - Drinks Included

Mise en bouche

Amuse-Bouche



Foie gras poêlé, condiment poire poché au vin rouge, poire fraîche

Pan-Seared Foie Gras, Red Wine-Poached Pear Condiment & Fresh Pear



*Saint jaques rôti, crème de choux fleur à la vanille, vierge de
noisette torréfié, beurre blanc laurier*

*Roasted Scallops, Vanilla-Infused Cauliflower Cream, Toasted
Hazelnut Vinaigrette & Bay Leaf Beurre Blanc*



*Dorade confite à l'huile d'olive infusé,
crème ail rôti, carottes glacé à la cardamome*

*Sea Bream Confit in Infused Olive Oil, Roasted Garlic Cream
& Cardamom-Glazed Carrots*



*Chapon farci, millefeuille de pomme de terre à la truffe,
condiment oignon brûlé*

*Stuffed Capon, Truffle Potato Mille-Feuille &
Charred Onion Condiment*



Bûchette de Noël chocolat mandarine

Chocolate & Mandarin Yule Log



chez
Christine

MENU NOUVEL AN

NEW YEAR'S MENU

31 Décembre au Soir

90€ Hors boisson

110€ Boisson comprise

1er Janvier midi

65€ Hors boisson

80€ Boisson comprise

December 31st - Dinner

90€ Drinks Not Included

110€ Drinks Included

January 1st - Lunch

65€ Drinks Not Included

80€ Drinks Included

Mise en bouche

Amuse-Bouche



Foie gras poêlé, condiment raisin et raisin frais, brioche maison

Pan-Seared Foie Gras, Grape Condiment, Fresh Grapes & Homemade Brioche



Carpaccio de saint Jacques, fruit de la passion, avocat, baie rose

Scallop Carpaccio, Passion Fruit, Avocado & Pink Peppercorns



Lotte rôti sabayon Blanquette de Limoux, vierge fenouil,
crumble châtaigne

Roasted Monkfish, Blanquette de Limoux Sabayon, Fennel

Vinaigrette & Chestnut Crumble



Filet de bœuf, sauce Bordelaise, choux vert farci aux
champignons, purée d'oignon brûlé

Beef Tenderloin, Bordelaise Sauce, Mushroom-Stuffed Savoy

Cabbage & Charred Onion Purée



Pérail truffé, pâte de coing

Truffled Pérail Cheese & Quince Paste



Dessert nouvel an Marron, Gianduja et praliné

New Year's Dessert – Chestnut, Gianduja & Praline





chez
Christine

MENU ENFANT NOËL ET NOUVEL AN



30€ Boisson comprise

Entrée

Foie gras mi cuit, pâte de coing, brioche maison

ou

Velouté de courge Occitane, crème au herbe et crumble parmesan



Plat

Ballotine de pintade à la châtaigne, écrasé de pomme de terre

ou

Cannelloni truite fumé, sauce parmesan



Dessert

Dessert festif Noël/ Nouvel an

