chez Christine

MENU DE NOËL

CHRISTMAS MENU

24 et 25 Décembre au Soir
95€ Hors boisson
115€ Boisson comprise

December 24th & 25th - Dinner
95€ - Drinks Not Included
115€ - Drinks Included

Mise en bouche
amuse-bouche

Foie gras poêlé, condiment de poire pochée au vin rouge, poire fraîche
Pan-Seared Foie Gras, Red Wine-Poached Pear Condiment & Fresh Pear

Saint-Jacques rôties, crème de chou-fleur à la vanille, vierge de noisettes torréfiées, beurre blanc au laurier

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

Dorade confite à l'huile d'olive infusée, crème d'ail rôti, carottes glacées à la cardamome

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

Chapon farci, millefeuille de pommes de terre à la truffe, condiment d'oignon brûlé

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

Bûchette de Noël au chocolat et à la mandarine

Chocolate & Mandarin Yule Log

chez Christine

MENU NOUVEL AN

NEW YEAR'S MENU

31 Décembre au Soir

115€ Hors boisson - 140€ Boisson comprise

December 31st - Dinner 115€ Drinks Not Included - 140€ Drinks Included

Mise en bouche

amuse-bouche

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

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

Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion, avocat et baies roses

Scallop Carpaccio, Passion Fruit, Avocado & Pink Peppercorns

Lotte rôtie, sabayon à la blanquette de Limoux, vierge de fenouil, crumble de châtaigne

Roasted Monkfish, blanquette de Limoux Sabayon, Fennel Vinaigrette & Chestnut Crumble

Filet de bœuf , sauce Bordelaise, chou vert farci aux champignons, purée d'oignon brulé

Beef Tenderloin, Bordelaise Sauce, Mushroom-Stuffed Savoy Cabbage & Charred Onion Purée

Pérail truffé, pâte de coing

Truffled Pérail Cheese & Quince Paste

Dessert du Nouvel An au marron, Gianduja et praliné

New Year's Dessert – Chestnut, Gianduja & Praline

chez Christine

MENU NOUVEL AN

NEW YEAR'S MENU

1er Janvier midi

70€ Hors boisson - 85€ Boisson comprise

January 1st - Lunch 70€ Drinks Not Included - 85€ Drinks Included

Mise en bouche

amuse-bouche

Foie gras poêlé, condiment de 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 et baies roses

Scallop Carpaccio, Passion Fruit, Avocado & Pink Peppercorns

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

Beef Tenderloin, Bordelaise Sauce, Mushroom-Stuffed Savoy Cabbage & Charred Onion Purée

Dessert du Nouvel An au 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 aux herbes et crumble de parmesan

Plat

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

ou

Cannelloni de truite fumée, sauce au parmesan

Dessert

Dessert festif de Noël/ Nouvel An

