

Carte élaborée par le restaurant « LE CHRISTINE »

Cuisine française traditionnelle revisitée par le Chef Rémi POULAIN

Les plats sont conditionnés froids dans des contenants à usage unique, à réchauffer par vos soins afin d'optimiser la qualité du plat et de respecter les produits préparés par le chef. Une notice de préparation vous sera fournie pour une dégustation optimale.

Formules :

Formule (2 plats) : 24€

Entrée/Plat

Formule (3 plats) : 30€

Entrée/Plat/Dessert

Supplément :

Pain Pujauran : 1€

Pour accompagner
votre dîner,
demandez
la carte des vins et
boissons !

Entrées

Saumon mariné à l'aneth, crème d'Isigny et focaccia maison.....10 €

Pâté-Croûte volailles, foie gras, pistaches et trompette des maures.....12 €

Soupe de Butternut, royale de foie gras, chantilly à la châtaigne,
noix de pécan et comté.....8 €

Plats

Dos de Cabillaud, coulis de cresson, déclinaison de choux fleurs grillés, sauce tandoori,
pistache et gel citron18 €

Joue de bœuf Angus, braisée au vin rouge, pommes de terre, carottes, oignons et
champignons.....18 €

Gnocchis de pommes de terre ratte, champignons sauvages, noix, parmesan et
pousses de moutarde.....18 €

Desserts

Riz au lait vanille, caramel beurre salé et spéculoos.....7 €

Mousse au chocolat, praliné maison, croustillant noisette et fleur de sel.....7 €

Sélection de 5 fromages Bernard Anthony.....10 €

Supplément de livraison d'environ 7€