

chez  
*Christine*



## MENU DE FÊTE

**65 € HORS BOISSONS ET 80 € BOISSONS COMPRISES**

**DINER DU 24 DÉCEMBRE 2024**

**DÉJEUNER ET DINER DU 25 DÉCEMBRE 2024**

**Foie gras extra cuit au naturel et gelée de coings,**  
*une brioche feuilletée maison.*

*Extra-cooked foie gras au naturel with quince jelly and homemade puff pastry brioche.*

**Saint Jacques rôties au beurre de vanille,**  
*célerisotto lié au vieux parmesan et girolles de pays, une crème légère.*

*Roasted scallops with vanilla butter, celerisotto with old parmesan and local chanterelles, light cream.*

**Filet de saint pierre au naturel,**  
*endive de pleine terre confite au jus de clémentines, une réduction bien beurré.*

*Fillet of saint pierre au naturel, chicory confit with clementine juice, a buttery reduction.*

**Suprême de chapon truffé,**  
*cèpes et châtaigne de la montagne noire, un jus truffé.*

*Supreme of capon with truffles, porcini mushrooms and black mountain chestnuts, truffle jus.*

**Notre bûchette de Noël,**  
*aux marrons et mandarine.*

*Our Christmas cake with chestnuts and tangerine.*

chez  
*Christine*

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

90 € HORS BOISSONS - 110 € BOISSONS COMPRISES

**Cœur de saumon en gravelax,**  
raifort et ses œufs, pain à l'encre.

*Salmon in gravelax, horseradish and fish eggs, ink bread.*

**Crème de topinambours,**

noix de Saint Jacques de la baie de Seine, huile de noisettes.

*Cream of Jerusalem artichoke soup, Roasted Baie de Seine scallop's, hazelnut oil.*

**Pavé de turbot rôti,**

mijoté de légumes racines, une crème homardine.

*Roast turbot steak, simmered root vegetables, lobster cream.*

**Mignon de veau de l'Aveyron,**

conchiglioni farci aux riz et poitrine, pack choi et cèpes, un jus, une crème.

*Mignon of veal from Aveyron, conchiglioni stuffed with rice and breast, pack choi and porcini mushrooms, juice and cream.*

**Coulommiers truffé par nos soins,**

une gelée de coings.

*Coulommiers truffled by us, a quince jelly.*

**Dessert de la Saint Sylvestre**

mangue, fruits de la passion et noix de coco

*New Year's Eve dessert, mango, passion fruit and coconut.*



chez *new year*  
*Christine*

## MENU DU 01 JANVIER 2025

65 € HORS BOISSONS - 80 € BOISSONS COMPRISES

### **Crème de topinambours,**

*noix de Saint Jacques de la baie de Seine, huile de noisettes.*

*Cream of Jerusalem artichoke soup, Roasted Baie de Seine scallop's, hazelnut oil.*

### **Pavé de turbot rôti,**

*mijoté de légumes racines, une crème homardine.*

*Roast turbot steak, simmered root vegetables, lobster cream.*

### **Mignon de veau de l'Aveyron,**

*conchiglioni farci aux riz et poitrine, pack choi et cèpes, un jus, une crème.*

*Mignon of veal from Aveyron, conchiglioni stuffed with rice and breast, pack choi and porcini mushrooms,  
juice and cream.*

### **Dessert du premier de l'an**

*mangue, fruit de la passion et noix de coco.*

*New Year's Eve dessert, mango, passion fruit and coconut.*

# chez Christine

## MENU ENFANT

FÊTES DE FIN D'ANNÉE - 21€ BOISSONS COMPRISES

### Entrée

**Foie gras extra de canard,**  
*confiture de figues noires et brioche maison.*  
*Extra fatty liver of duck, Jam of black figs and homemade brioche.*

OU

**Canneloni de truite fumée,**  
*et beurre de citron, un toast.*  
*Smoked trout canneloni with lemon butter and toast.*

### Plat

**Dos de cabillaud en chapelure,**  
*bâtonnets de carottes de couleur.*  
*Cod back in breadcrumbs, Baton of carrots of colors.*

OU

**Tagliatelles fraîches,**  
*aux champignons et poitrine fumée, parmesan râpée.*  
*Fresh tagliatelle with mushrooms and smoked bacon, grated parmesan.*

### Dessert

**Bûchette glacé vanille et fraise,**  
*une chantilly maison.*  
*Vanilla and strawberry ice cream, homemade chantilly.*

