

la plage
DU CHRISTO

Entrées / Appetizers

Oeuf parfait, champignons du moment, comté affiné et son émulsion 29 €
Perfect eggs, seasonal mushrooms, aged Comté cheese 

Foie gras marbré au charbon végétal, chutney de tomate 42 €
et brioche noire
Marbled foie gras with activated charcoal, tomatoe chutney, black brioche

Carpaccio de langoustes, vanille et maracuja  38 €
Lobster carpaccio, vanilla, and maracuja

Plats / Mains

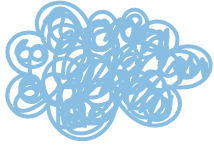
Poisson local, légumes de saison  	44 €
<i>Local fish, seasonal vegetables</i>	
Cannelloni langouste gratiné, crémeux de bisque	54 €
<i>Gratinated lobster cannelloni, bisque cream</i>	
Poisson en croûte	55 € / pers.
<i>Encrusted fish of the day</i>	
Pithiviers d'agneau gourmand et son jus réduit	49 €
<i>Savory lamb Pithiviers with reduced jus</i>	
Filet de bœuf Rossini, galette de pomme de terre croustillante et déclinaison de carottes	60 €
<i>Rossini beef fillet, crispy potato cake, and carrot variations</i>	

A la plancha / Big Green Egg Bbq

Côte de veau et sa sauce chimichurri 	55 €
<i>Veal chop with its chimichurri sauce</i>	
Poulpe mariné 	41 €
<i>Marinated octopus</i>	
Brisket de bœuf Angus 	42 €
<i>Angus beef brisket</i>	
Suprême de volaille et son jus réduit 	40 €
<i>Chicken supreme with reduced jus</i>	
Viande de partage 	15 € / 100 gr
<i>Sharing-style meat</i>	

Desserts / Sweets

Banane flambée au rhum, beurre passion, crème glacée vanille brûlée <i>Flambéed banana with rum, passion fruit butter, brûléed vanilla ice cream</i>	22 €
Profiteroles en finger, glace chocolat-vanille, sauce chocolat noir <i>Profiterole finger, chocolate-vanilla ice cream, and dark chocolate sauce</i>	20 €
Soufflé coco flambé et caramel coco <i>Coconut soufflé flambé with coconut caramel</i>	22 €
Tarte Tatin de pommes confites, glace caramel beurre salé et rafraîchissement pomme <i>Caramelized apple tarte Tatin, salted butter caramel ice cream, and apple refreshment</i>	20 €
Ananas tranché, rôti au barbecue, sorbet citron-basilic, menthe fraîche et éclats de meringue 🌱 <i>Sliced pineapple roasted on the barbecue, lemon-basil sorbet, fresh mint and meringue shards</i>	19 €



Kid's Menu

30 €



Plat / Main Course

Poisson du jour
Fish Of the day

Ou / Or

Suprême de volaille
Garniture au choix
Chicken breast

Dessert / Sweet treat

Deux boules de glace au choix
Parfums : chocolat, vanille, fraise, litchi, cacahuète

Two scoops of ice cream of your choice
Flavors: chocolate, vanilla, strawberry, lychee, peanut

