



SAINT-CHRISTOPHE

\*\*\*

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

*Vos fêtes de fin d'année au Saint Christophe*



*Noël "So British"*



*Jour de l'An "Gatsby"*



*Réservations par téléphone au 02.40.62.40.00  
ou par mail à [reception@st-christophe.com](mailto:reception@st-christophe.com)*

Conditions de réservation

- 100% d'acompte à verser à la réservation
- Aucune demande de modification de menu ne pourra être prise en compte

Conditions d'annulation

- Jusqu'à J-15 : remboursement complet de l'acompte
- J-14 et J-8 : 50% de l'acompte conservé au titre de frais d'annulation
- A partir de J-7 : 100% de l'acompte conservé au titre de frais d'annulation

*Le Saint Christophe - 1 avenue des Aleyons - 44500 La Baule  
[www.st-christophe.com](http://www.st-christophe.com)*



SAINT-CHRISTOPHE

\*\*\*

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# *Réveillon de Noël*

*Mardi 24 Décembre 2024*

*Crèmesquis d'escargot à la verveine et salicorne*

◆◆◆  
*Foie gras mi-cuit, voile de champagne rosé*

◆◆◆  
*Saint Jacques juste rôties au beurre noisette,  
Salsifis en texture, émulsion choron*

◆◆◆  
*Médailillon de lotte nacré, mousseline de choux-fleurs,  
Sommités colorées et crème de lard de Colonnata*

◆◆◆  
*Suprême de poularde au vin jaune et morilles,  
Pomme Anna*

◆◆◆  
*Trou champenois au ratafia, sorbet Granny Smith*

◆◆◆  
*Brie truffé par nos soins*

◆◆◆  
*Finger de pain d'épice perdu,  
Confit de griottes et siphon de cerises*

*164 euros par pers. hors boissons*



SAINT-CHRISTOPHE

★ ★ ★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# *Déjeuner de Noël*

*Mercredi 25 Décembre 2024*

*Velouté de châtaignes à la truffe*



*Raviole de gambas à la truffe, bisque*



*Paleron de bœuf "Black Angus" fumé par nos soins,  
Croustillant d'algues nori et crème de wasabi*



*Pavé de bar sauvage rôti, légumes cubliés,  
Beurre blanc fumé*



*Suprême de Faisan cuit en basse température,  
Petit chou farci, mousseline de butternut, jus corsé*



*Tomme de Couëron panée à la chapelure Panko,  
Écume de Muscadet et chutney raisin*



*Bûche du Saint Christophe  
Chocolat blanc et yuzu, gel de mandarine*

*94 euros par pers. hors boissons*



SAINT-CHRISTOPHE

\*\*\*

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# Réveillon de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

Huitre, sabayon de champagne et caviar d'Aquitaine

♦♦♦♦♦  
Carpaccio de langoustines, réduction au kalamansi,  
Vanille de Madagascar et tuile de tête

♦♦♦♦♦  
Cube de ris de veau glacé,  
palourdes de la maison Chalm, Crumble d'ail noir

♦♦♦♦♦  
Demi-homard au beurre noisette,  
Billes de légumes glacées, jus corsé

♦♦♦♦♦  
Noisette de chevreau façon Rossini, mousseline de topinambours,  
condiment figue pistache, demi-glace de gibier

♦♦♦♦♦  
Sorbet tonic et gin "Heel an Orient"

♦♦♦♦♦  
Assiette de fromages de la fromagerie Perrin,  
Chutney poire, mâche Mantaise

♦♦♦♦♦  
Trilogie du Nouvel An :  
Demi-sphère citron yuzu, Earl Grey et insert fruit rouge  
Revisite de la tatin, crème glacée à la pâte feuilletée  
Le chocolat et le marron glacé

249 euros par pers. hors boissons





SAINT-CHRISTOPHE

\*\*\*

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# Brunch du Nouvel An

Mercredi 1er Janvier 2025

## Côté petit-déjeuner

Viennoiseries, pain frais et brioche

Beurre, confiture, pâte à tartiner et caramel maison

Gâteaux de voyage (muffins, cookies)

Boissons chaudes et jus de fruits

## Côté fruits de mer

Huîtres de la maison Chalm

Langoustines

Crevettes, bulots et bigorneaux

## Côté hors d'œuvre

Saumon Fumé par nos soins

Tourte du St Christophe

Oeufs brouillés

## Côté fromages

Assortiment de fromages

de la maison Perrin

Salade verte et fruits secs

## Côté chaud

Médailillon de cabillaud, velouté aux algues

Filet de bœuf tranché

Saint Jacques en coquilles

Selle d'agneau basse température, jus réduit

## Côté sucré

Bûche du St Christophe

Chouquettes, choux chocolat et praliné

Tiramisu

Fromage blanc

Fruits frais et salade de fruits

Risotto à la truffe

Mousseline de pommes de terre

Poêlées de légumes de saison

99 euros par pers. hors boissons



SAINT-CHRISTOPHE



BEAUTIFUL LIFE HOTELS



## MENU ENFANT

*3 À 12 ANS INCLUS  
VALABLE SUR LES 4 JOURS DE FÊTE*



### ENTRÉE

PÂTÉ EN CROUTE DU SAINT CHRISTOPHE

### PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE, POMME ANNA, JUS

### DESSERT

BÛCHE DU SAINT CHRISTOPHE  
CHOCOLAT BLANC ET YUZU, GEL DE MANDARINE

**49 EUROS**

