

# LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**39 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**49 EUROS**

PLATEAU DE FROMAGES

**12 EUROS**

## LES ENTRÉES

TRILOGIE DE COQUILLES SAINT JACQUES PERSILLÉES AUX ODEURS DE SOUS-BOIS, AGRUMES ET VANILLE

LES 6 HUÎTRES DE LA MAISON CHALM, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU ST CHRISTOPHE, INSERT PIGEON ET FOIE GRAS, GLACE MOUTARDE

FOIE GRAS ET VOILE RATAFIA, CHUTNEY RAISIN (+9€)

CANNELLONI VÉGÉTAL, PIQUILLOS, CHOU BLANC ET CACAHUËTES, GINGEMBRE CONFIT ET GEL CITRON 

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET ÉCUME DE CAFÉ 

## LES PLATS

ROLLS DE CABILLAUD EN CHAPELURE PANKO, SABAYON AUX AGRUMES ET POMMES DE TERRE CUBES

HOMARD RÔTI AU BEURRE NOISETTE, MOUSSELINE DE CÉLERI, POIVRE PANJA FUMÉ, PETITS LÉGUMES ET BISQUE (+12€)

JOUE DE BOEUF CONFITE ET COPEAUX DE FOIE GRAS, MOUSSELINE DE CAROTTES FUMÉES ET CAROTTES GLACÉES

ONGLET DE VEAU GRILLÉ AU KAMADO, CRÈME D'AIL, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET SAUCE POIVRE NOIR DE SARAWAK

RISOTTO À LA MINI BETTERAVE ROUGE ET POUDRE DE CHÈVRE 

RAVIOLES GYOZA AUX TROMPETTES ET PETITS LÉGUMES ET SON BOUILLON THAÏ 

## LE PLATEAU DE FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN ET SON BOUQUET DE VERDURE

CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

## LES DESSERTS

LE CLASSIQUE SOUFLÉ AU CHOCOLAT, CRUMBLE DE CHOCOLAT ET GRUÉ, SORBET GÉNÉPI 

AUTOUR DE LA POMME : CROUSTILLANT, COMPOTÉE DE POMME, CAMEL DE CIDRE ET POMMES EN TEXTURE 

CHOUX CRAQUELIN, PRALINÉ À LA PISTACHE ET DIPLOMATE FLEUR D'ORANGER

PAVLOVA PAMPLEMOUSSE, GANACHE CHOCOLAT BLANC AU MIEL DE BRETAGNE ET TARTARE DE PAMPLEMOUSSE

 **A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS**

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

 **SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE**

# LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

SEMAINE DU 28 AU 31 JANVIER 2025

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES ET SON ÉCUME DE LARD

-

PAVÉ DE MERLU RÔTI, RISOTTO AU CHORIZO ET JUS DE VIANDE

-

COULANT AU CHOCOLAT

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

**25 EUROS**

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**29 EUROS**



## LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

**“LE PETIT GOURMET”** ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

**25 EUROS**

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.  
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

**“LE PETIT GOURMAND”** PLAT ET DESSERT

**15 EUROS**

POISSON OU VOLAILLE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT  
SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



## LES SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR ( AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ... ) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.

LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- VEAU FRANCE

**PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS**

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

**LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT**



SAINT-CHRISTOPHE

\*\*\*

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

# Menu de la Saint Valentin



Dîner du Vendredi 14 Février 2025  
Déjeuner & Dîner du Samedi 15 Février 2025

## PRÉ ENTRÉE

Duo de couteaux

En tartare et endives, écume d'eau de mer au gin  
et rôtis au beurre d'herbes fraîches

## ENTRÉE

Marbré de foie gras poêlé et feuilles de Nori, chutney raisin ponzu

## PLAT

Pavé de sandre confit, croustillant au kadaïf, céleri rave rôti en croûte de sel,  
poireaux en textures et crème de citronnelle fumée.

## DESSERT

La pomme et le champagne,

Tartare de pommes et voile de champagne, crumble,  
émulsion au lait ribot et sphère de pomme d'amour

69 € par personne

Réservation & renseignements

02.40.62.40.00

ou

reception@st-christophe.com



1 avenue des Alcyons 44500 La Baule  
www.st-christophe.com