

# Nos Menus



## Le Déjeuner des Saveurs

Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés

Boeuf et thon en tartare iodé et chou rave

-

Pavé de merlu, caviar d'aubergines, tomates rôties et taboulé libanais

-

Carpaccio pêche et nectarine, sabayon acidulé et condiments

Menu entrée, plat et dessert

24 euros

Menu entrée, plat ou plat, dessert

19 euros

## Le Menu des enfants

Pour les gastronomes en herbe (moins de 12 ans),  
le chef leur propose de piocher à leur guise dans la carte des grands.

Les plats seront adaptés en portion enfant

Menu entrée, plat et dessert

18 euros

Menu entrée, plat ou plat, dessert

15 euros

**Capacité maximale salle de restaurant**

**35 personnes**

**capacité maximale Terrasse**

**35 personnes**

**Prix nets TVA incluse et service compris**

Service tous les jours de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30.

Nos menus sont également disponibles à emporter

# LA TABLE DU SAINT-CHRISTOPHE

## LES ENTREES

- 6 huîtres du Parc de l'île aux Moines, vinaigre échalotte et citron
- 12 huîtres du Parc de l'île aux Moines, vinaigre échalotte et citron (+9€)
- Foie gras de canard basse température, chutney de poires et pain aux fruits
- Carpaccio de tomates colorées de chez Madame Huitric et mozzarella di buffala ✓
- L'Œuf parfait, crème de petits pois, petits pois croquants et lard fumé ✓
- Maki de saumon gravlax, guacamole monté gingembre et tapioca soufflé

## LES PLATS

- Filet de bar, légumes de saisons, beurre blanc et coques à la coriandre
- Dos de cabillaud, fenouil confit légèrement citronné et sauce vierge chaude
- Filet de bœuf, noix de joue de veau, polenta crémeuse et pourpier d'été
- Filet mignon de Porc, risetti à la truffe et jus de viande
- Salade de tomates de chez Madame Huitric, basilic frais et mozzarella di buffala ✓
- Dahl de lentilles corail, petites graines et salade d'herbes ✓

## LE FROMAGE

Le Brillat-Savarin à la truffe

## LES DESSERTS

- Soufflé fraise, sorbet fraises ★
- Tarte à la framboise
- Fondant au chocolat, émulsion crème anglaise ★
- Crêmet d'Anjou à l'ananas
- Saint-Honoré à partager pour deux personnes

★ A commander en début de repas

✓ Plat végétarien ou disponible en version végétarienne

Menu entrée, plat et dessert	39 euros
Menu entrée, plat, fromage et dessert	46 euros
Menu entrée, plat ou plat, dessert	32 euros

**Prix nets TVA incluse et service compris**

Service tous les jours de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30.

Nos menus sont également disponibles à emporter