

Nos Menus



Le Déjeuner des Saveurs

Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés

L'Œuf parfait, crème de petits pois, petits pois croquants et lard fumé

-

Aile de raie, légumes de saison et beurre aux câpres

-

Baba à la liqueur de sureau, agrumes et chantilly vanille de Madagascar

Menu entrée, plat ou plat, dessert	19 euros
Menu entrée, plat et dessert	24 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 ou plat, dessert	15 euros
Menu entrée, plat et dessert	18 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

LA TABLE DU SAINT-CHRISTOPHE

LES ENTREES

6 huîtres du Parc de l'île aux Moines, vinaigre échalote et citron
12 huîtres du Parc de l'île aux Moines, vinaigre échalote et citron (+9€)
Foie gras de canard basse température, chutney de figues et pain aux fruits
Boeuf et thon en tartare iodé et radis blue meat
L'Œuf parfait, polenta crémeuse à la truffe, jus de poulet et Moliterno truffé
Maki de saumon gravlax, gingembre, tapioca soufflé et guacamole
Palourdes au beurre maître d'hôtel, vinaigrette à manger et Yaourt à la Grecque



LES PLATS

Filet de bar, légumes de saisons, beurre blanc et coques à la coriandre
Dos de cabillaud, billes et caviar de courgettes, sauce champagne
Filet de bœuf, noix de joue de veau, pommes darphin et jus de viande
Filet mignon de Porc, risetti à la truffe et jus de viande
Dahl de lentilles corail, petites graines et salade d'herbes 
Palourdes au beurre maître d'hôtel, vinaigrette à manger,
Yaourt à la Grecque et grenailles

LE FROMAGE

Le Brillat-Savarin à la truffe

LES DESSERTS

Soufflé fraise, sorbet fraises 
Tarte à la framboise et sorbet framboise
Fondant au chocolat, crème mascarpone et émulsion crème anglaise 
Dôme framboise et chocolat
Paris Brest et noix de pécan à partager pour deux personnes

 A commander en début de repas

 Plat végétarien ou disponible en version végétarienne

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