

Nos Menus



Le Déjeuner des Saveurs

Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés

Crème de lentilles, oeuf mollet croustillant et lard

-

Filet de Daurade, purée de panais, légumes de saisons
et vierge de citron confit

-

Amaretti chocolat, café et noisettes caramélisées

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 et thon mariné au dashi, guacamole et riz soufflé
Palourdes de chez Madame Chalm au beurre maître d'hôtel,
vinaigrette à manger et Yaourt à la Grecque



LES PLATS

Filet de bar, légumes de saisons et beurre blanc aux moules
Noix de St-Jacques, butternut, risetti, sauce au Noilly Prat
Filet de bœuf au nori, noix de joue de veau fondante, carottes et jus de viande
Suprême de pintade de la ferme de la Maisonneuve, queue de bœuf, crème de maïs et jus de rôti
Dahl de lentilles corail, petites graines et salade d'herbes 
Palourdes de chez Madame Chalm 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 poire Williams, sorbet poire 
Fondant au chocolat, crème mascarpone et émulsion crème anglaise 
Dôme figues, biscuit madeleine au miel
Paris Brest et noix de pécan seul ou 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