

# Nos Menus



## *Le Déjeuner des Saveurs*

Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés

L'Œuf parfait, polenta crémeuse à la truffe, jus de poulet et Moliterno truffé

-

Dos de lieu noir, carottes, brocolis sauvage, chou-fleur  
et beurre blanc aux moules

-

Tartelette pécan, fruits exotiques et sorbet mangue

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  
Crème de lentilles, oeuf parfait, salade de lentilles et lard fumé  
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

Dos de Cabillaud, carottes, brocolis sauvage, chou-fleur et beurre blanc aux moules  
Noix de St-Jacques, boudin noir d'Auvergne de la charcuterie Laborie, butternut, risetti, sauce au Noilly Prat  
Solomillo de porc ibérique bellota, noix de joue de veau et houmous  
Suprême de pintade de la ferme de la Maisonneuve, purée de panais, crosnes 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 Brie de Meaux truffé

## LES DESSERTS

Soufflé poire Williams, sorbet poire   
Fondant au chocolat, crème mascarpone et émulsion crème anglaise   
Bûche marron et vanille  
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