



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



Menu de Saint Valentin à emporter



Limite de commande : Jeudi 13 Février 2025 avant 12h

Retrait des commandes : Vendredi 14 Février 2025 entre 19h et 20h



PRÉ ENTRÉE

Duo de couteaux

En persillade, crème 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, crème au lait ribot et sphère de pomme d'amour

59 € par personne

*Prépaiement complet requis à la commande
Pain et instructions de réchauffage inclus (four nécessaire)*

Les suggestions du sommelier (à emporter) :

- Blanc : Vin de France, Terre de l'Elu - Roc'h Avel 2022 (40€)
- Rouge : Saint Amour Vers l'Eglise, Domaine de la Cave Lamartine 2022 (40€)
- Champagne : Alfred Gratien brut (90€)



Réservation & renseignements

02.40.62.40.00 ou reception@st-christophe.com