



SAINT-CHRISTOPHE

★ ★ ★ ★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

SOIRÉES "TERROIR & VIGNOBLE"

Un produit du Terroir décliné au fil du menu, l'accord mets & vins autour d'un vignoble ou caviste mis à l'honneur, service convivial en format "tables d'hôtes",

VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025 À 19h45
LES FROMAGES & UN VOYAGE EN LOIRE

Amuse-bouche : Beaufort, œuf et café

Tatin de figues, ventrèche de thon légèrement fumée, crémeux chèvre Chabichou

Demi pigeon de Mesquer rôti, palet de pommes de terre à l'Ossau Iraty,
choux romanesco, syphon de jeune Munster

Finger de pain d'épices et Curé Nantais, Sainte Maure de Touraine croustillant,
espuma de Castello Brebis Corse

Poire, Roquefort et Sarrasin

99 € par personne

incluant l'apéritif (1 verre), le menu thématique 4 plats,
l'accord mets & vins (4 verres), l'eau et le café

Réservations au 02.40.62.40.00

LE SAINT CHRISTOPHE ****

1 AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE

WWW.ST-CHRISTOPHE.COM





SAINT-CHRISTOPHE

★ ★ ★ ★

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

SOIRÉES "TERROIR & VIGNOBLE"

Un produit du Terroir décliné au fil du menu, l'accord mets & vins autour d'un vignoble ou caviste mis à l'honneur, service convivial en format "tables d'hôtes",

VENDREDI 24 OCTOBRE 2025 À 19h45

LES SOUS BOIS & DOMAINE DE NERLEUX

Amuse-bouche : Concentré d'idées

Berlingot de caille et écrevisses de Brière, espuma de bisque, herbes des sous bois

Filet mignon de chevreuil cuit en basse température, jus réduit au lichen, roulé de pommes de terre au beurre de sapin, condiment châtaignes

Crottin de Chavignol fumé au hêtre, tartine truffée et fruits des bois

Autour du cèpe

Ganache montée aux cèpes, praliné, écorces de chocolat, crème glacée aux épines de pin de La Baule

99 € par personne

incluant l'apéritif (1 verre), le menu thématique 4 plats, l'accord mets & vins (4 verres), l'eau et le café

Réservations au 02.40.62.40.00

LE SAINT CHRISTOPHE ****

1 AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE

WWW.ST-CHRISTOPHE.COM

