





Vos fêtes de fin d'année au Saint Christophe



Noël d'Or et de Lumière Jour de l'An Vénitien



Réservations par téléphone au 02.40.62.40.00 ou par mail à reception@st-christophe.com

Conditions de réservation

• 100% d'acompte à verser à la réservation

Aucune demande de modification de menu ne pourra être prise en compte

Conditions d'annulation

Jusqu'à J-15: remboursement complet de l'acompte
J-14 et J-8: 50% de l'acompte conservé au titre de frais d'annulation

• A partir de J-7 : 100% de l'acompte conservé au titre de frais d'annulation



Réveillon de Noël Mercredi 24 Décembre 2025

Fine tartelette de bulots frits, espuma d'oignons caramélisés et ail confit

Foie gras fumé, crosnes, concentré de pomme Granny Smith

Tartine briochée, langoustines, beurre monté de têtes, trompettes de la mort, glace de champignons forestiers

Turbot à la braise, coques, pétales de courge, cresson

Poulette de Racan, mille-feuilles de blettes truffées, châtaignes en texture, sauce suprême au vin d'Anjou

Trou breton, glace de sarrasin hydromel

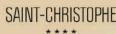
Cromesquis de chaource, sabayon au champagne

Boule de Noël Ganache mangue au poivre de Kâmpôt, insert fruit de la passion, praliné combawa

169 € par pers. hors boissons







<u>Déjeuner de Noël</u> <u>Jeudi 25 Décembre 2025</u>

Velouté de topinambours fumés, poudre de noisette torréfiées, huile de sapin

Carpaccio de Saint-Jacques, morilles rôties au beurre noisette, shiso

Tartelette façon vol au vent, volaille et ris de veau, siphon aux saveurs de sous-bois

Pavé de sandre nacré, beurre au cidre, fenouil confit, figues rôties

Canette en deux façons, rôtie sur coffre et confite, jus corsé aux épices de Noël, pressé de pommes de terre et patates douces, crispy de graines de courge

Long cendré en espuma, poire pochée aux épices douces, crumble de sarrasin, poivre de Timut

Bûche du st Christophe Biscuit rhum épicé Black Tears, ganache chocolat fève de tonka, pignons de pin

99 € par pers. hors boissons







Réveillon de la Saint Sylvestre Mercredi 31 Décembre 2025

Brioche feuilletée d'escargots de Bourgogne, siphon végétal

Sashimi de bar sauvage séché et fumé, écume de Dekopon, citron caviar

Bœuf Wagyu juste grillé, carotte Nukadoko, crème d'oursin

Langoustine Royale au bois de whisky, caviar Osciètre, lentillon de champagne, émulsion de marc de champagne

Médaillon de filet de cerf, insert foie gras, salsifis rôtis, crème de noisette, pétales de truffe noire, jus de gibier

Cocktail givré : le Sainte-Claire

Déclinaison de fromages d'exception condimentés de la maison Perrin

Le champagne en trois temps Palet de crème brujée au champagne, déclinaison de fruits rouges, guimauve acidulée à l'hibiscus, écume de champagne, shooter à manger





Jeudi 1er Janvier 2026

<u>Côté petit-déjeuner</u> Viennoiseries, pain frais et brioche Beurre, confiture, pâte à tartiner et caramel maison Gâteaux de voyage (muffins, cookies) Boissons chaudes et jus de fruits

Côté fruits de mer Huîtres des Vignes Marines Langoustines Crevettes, bulots et bigorneaux

Coté chaud Pavé de maigre, sauce champagne Epaule d'agneau de 12 heures Saint Jacques en coquille Bouf Wellington

Kisotto crémeux au parmesan Mousseline de pommes de terre à la truffe Poêlées de légumes de saison

<u>Côté hors d'œuvre</u>

Lieu fumé par nos soins Pâté en croûte du St Christophe Œufs brouillés

Coté fromages

Assortiment de fromages de la maison Perrin Salade verte et fruits secs

Coté sucré Bûche du St Christophe Choux chocolat inspiration Yuzu
Choux chocolat inspiration Framboise Tartelette autour de la vanille Fromage blanc Fruits frais et salade de fruits

99 € par pers. (hors boissons) 49 € par enfant de 3 à 12 ans en demi-portion





SAINT-CHRISTOPHE



MENU ENFANT

3 à 12 ans inclus Valable les 24, 25 et 31 Décembre 2025



Le pâté en croûte du Saint Christophe



Poulette de Racan, pressé de pommes de terre et patate douce, crème de châtaigne, sauce suprême



Bûche de Noël Vanille & chocolat Tonka

49 € hors boissons

