

SAINT-CHRISTOPHE

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 28 NOVEMBRE 2025 À 19h45 LES SAINT-JACQUES & LE CHAMPAGNE

Amuse-bouche : Saint-Jacques juste pochée, émulsion au pain grillé

Sashimi de Saint-Jacques séchées et fumées, beurre monté de corail

Saint-Jacques grillées au kamado, mousseline de choux fleur au miso, condiment d'ail vanillé, billes de courges confites, jus corsé de bardes

Sainte Maure de Touraine en chapelure noire, poutargue, espuma de corail au piment d'Espelette

Saint-Jacques en trompe l'œil Sponge cake, champagne en déclinaison, caramel d'algues, chocolat blanc

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 ****
I AV. DES ALCYONS 44500 LA BAULE
WWW.ST-CHRISTOPHE.COM

