

Le Menu Dégustation

Servi uniquement au Dîner, du Mardi au Samedi, à l'ensemble de la table

Menu en 7 services

85 Euros

Araignée de mer, Iode

Fine tartelette d'Araignée de mer, Espuma de beurre noisette, Mertensia maritime

Saint Jacques, Thé Ratnapura

Sashimi de noix de Saint Jacques fumées, huile de Thé noir Ratnapura, Shiso, tuile d'algues

Turbot, Salsifis

Pavé de Turbot grillé, salsifis bruts, écume de pourpier d'hiver, crémeux fumé

Pigeon, Courge

Suprême de Pigeon juste rôti, cuisse confite, jus de pigeon réduit à l'ail noir, courge Kabocha

Valençay, Pain d'épices

Valençay en texture, Granité, toast de Pain d'épices

Muscadet, Noisettes

Noisettes du Piémont torréfiées, dacquoise noisette, espuma de Muscadet, gel acidulé

Agrumes, Exotique

Ganache Chocolat blanc montée à la Mangue, éclat de passion, autour du cédrat



Pour accompagner votre notre proposition de menus, notre chef vous recommande :

Les Accords Mets & Vins

ACCORD METS & VINS – MENU HUMEUR DU CHEF : 3 verres à 24€ par personne

ACCORD METS & VINS – MENU DEGUSTATION : 5 verres à 40€ par personne

Origines des viandes : France
Prix nets TVA incluse et service compris
Service de 12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h30.
Les animaux ne sont pas acceptés dans le restaurant

Le Menu Humeur du Chef

Menu entrée-plat ou plat-dessert	45 Euros
Menu entrée, plat, fromage ou dessert	55 Euros
Menu entrée, plat, fromage et dessert	65 Euros

Les Entrées

Panais, Truffe

Velouté de panais à la truffe noire *Melanosporum*, espuma de parmesan ancien, tuile de sarrasin

Foie Gras, Coing (supplément 7 Euros)

Foie gras fumé au bois de Cognac, chutney de coing confits au miel de châtaignier

Ris de veau, Balsamique

Ris de veau rôtis au beurre noisette, gel de vieux balsamique, fine tartelette d'échalotes confites, jus réduit au balsamique ancien

Mulet, Noisette du Piémont

Sashimi de mulet, marinade instantanée « retour de Brière » (fumet au lichen, poivre des marais, baie rose), tagliatelles de butternut, noisettes torréfiées en crémeux

St Jacques, Agrumes

Raviole de tartare de St Jacques marinée, crème de barde aux agrumes et gingembre, huile de feuille de Combava, émulsion cédrat, salade de betteraves iodé.

Les Plats

Encornet, Lentillons

Encornet farci aux légumes de saison et pied de cochon, sauces au pesto rouge, risotto de lentilles corail

Cabillaud, Racines

Pavé de cabillaud façon « Kobujime » grillé, mousseline de rutabagas caramélisés, cerfeuil tubéreux, chips de choux Kale, beurre blanc au lait ribot

Bœuf, Pomme de terre (supplément 7 Euros)

Filet de bœuf Châteaubriand, palet de pommes de terre grenailles rôties, crémeux d'oignons caramélisés, cendre d'oignons, jus corsé au romarin

Volaille de Challans, Trompettes de la mort

Suprême de volaille de Challans, farce fine aux trompettes de la mort cuit basse température, espuma de maïs, mini carottes confites, chips de riz au safran, jus réduit de volaille

Macaroni, Truffe

Médaille de macaronis gratinés, comté en deux façons, pétales de truffes *Melanosporum*, émulsion au vin d'Anjou

Le Plateau de Fromages

Fromages affinés de la maison Perrin

Choisissez jusqu'à 4 morceaux pour composer votre dégustation personnalisée

Les Desserts

Ananas, Noix de coco

Ganache montée à la noix de coco, crémeux ananas Malibu, streusel noisette, ananas confites, gel coco, crème glacée ananas Malibu

Banane, Caramel

Crémeux banane, biscuit pâte sucrée au rhum Black Tears, caramel vanillé, ganache au caramel, gel banane

Fenouil, Kiwi

Pavlova, compotée de kiwi, fenouil confit, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, crémeux de fenouil

Pain d'épice, Vin chaud (à commander en début de repas)

Soufflé aux épices de pain d'épices, crème glacée au vin chaud

Chocolat, Lait

Ganache montée au chocolat au lait Valrhona, crumble au cacao amer, praliné grué, écorce en chocolat noir, crème glacée au lait et beurre de cacao, écume de lait

Le Déjeuner des Saveurs

Menu entrée-plat ou plat-dessert

25 Euros

Menu entrée, plat, dessert

29 Euros

Servi uniquement au Déjeuner, du Mardi au Vendredi - hors jours fériés

Semaine du 6 au 10 Avril 2026

Lieu Noir, carpaccio de céleri rôti, écume de café.

Cœur de faux-filet grillé, pommes Grenaille au beurre d'herbes, jus corsé au romarin.

Entremet façon forêt noire.



La Carte des Enfants

“Le Petit Gourmet”

25 Euros

Entrée, plat et dessert

Le chef leur propose de piocher à leur guise dans la carte des grands. Les plats seront adaptés en portion enfant

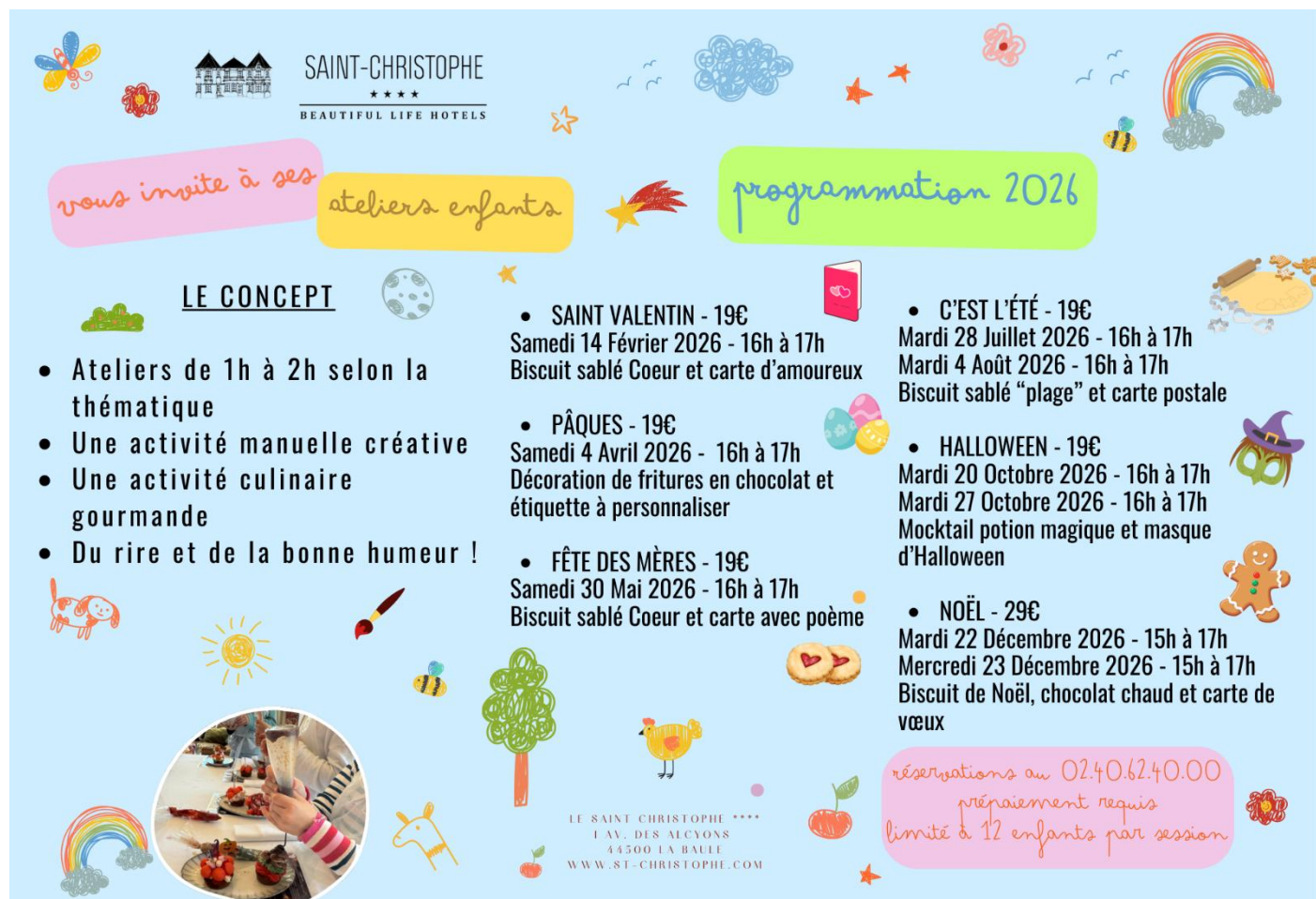
“Le Petit Gourmand”

15 Euros

Plat et dessert

Poisson ou volaille du jour, légumes de saison ou mousseline du moment

Salade de fruits frais ou gâteau gourmand fait maison



vous invite à ses ateliers enfants

programmation 2026

LE CONCEPT

- Ateliers de 1h à 2h selon la thématique
- Une activité manuelle créative
- Une activité culinaire gourmande
- Du rire et de la bonne humeur !

SAINT VALENTIN - 19€
Samedi 14 Février 2026 - 16h à 17h
Biscuit sablé Coeur et carte d'amoureux

PÂQUES - 19€
Samedi 4 Avril 2026 - 16h à 17h
Décoration de fritures en chocolat et étiquette à personnaliser

FÊTE DES MÈRES - 19€
Samedi 30 Mai 2026 - 16h à 17h
Biscuit sablé Coeur et carte avec poème

C'EST L'ÉTÉ - 19€
Mardi 28 Juillet 2026 - 16h à 17h
Mardi 4 Août 2026 - 16h à 17h
Biscuit sablé "plage" et carte postale

HALLOWEEN - 19€
Mardi 20 Octobre 2026 - 16h à 17h
Mardi 27 Octobre 2026 - 16h à 17h
Mocktail potion magique et masque d'Halloween

NOËL - 29€
Mardi 22 Décembre 2026 - 15h à 17h
Mercredi 23 Décembre 2026 - 15h à 17h
Biscuit de Noël, chocolat chaud et carte de vœux

réservations au 02.40.62.40.00
prépaiement requis
limité à 12 enfants par session

LE SAINT CHRISTOPHE *****
1 AV. DES ALCYONS
44500 LA BAULLE
WWW.ST-CHRISTOPHE.COM