

# Le Menu Dégustation

Servi uniquement au Dîner, du Mardi au Samedi et le Dimanche au Déjeuner,  
à l'ensemble de la table

Menu en 7 services

85 Euros

## Huître, Truffe en deux temps

*Huître pochée des vignes marines, écume de truffes, fine tartelette beurre de truffes et copeaux.*

## Foie Gras, Iode

*Berlingot d'anguille fumée et topinambours, écume de foie gras du domaine de Lanvaux.*

## Lotte, Bière Damraz

*Médaille de Lotte nacré, beurre blanc à la bière Damraz (bière de Brière), crémeux de chou-fleur au houblon, palet caramélisé.*

## Bœuf de Galice, Pommes de Terre

*Cœur de faux-filet, mille-feuille de pommes de terre, condiment de bœuf et coques, jus de viande corsé.*

## Crémeux Nantais, Ecume de mer

*Crémeux nantais de la maison Perrin en algue Kombu, écume de vin d'Anjou aux algues.*

## Sarrasin, Pommes

*Biscuit croustillant, espuma au sarrasin, pommes en texture.*

## Chocolat, Bourbon

*Crémeux d'origine équatoriale, glace bourbon, sablé chocolat fleur de sel de Guérande, gavotte.*

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

### Asperges, Stracciatella

Asperges blanches rôties au beurre noisette, Stracciatella fumée, écume d'ail des ours, chips de fleurs.

### Foie Gras, Rhubarbe (supplément 7 Euros)

Foie gras mi-cuit, mariné au porto blanc et poivre vert, chutney rhubarbe et livèche, jus réduit de volaille.

### Bœuf, Raifort

Langue de Bœuf confite six heures, taillée façon tataki, espuma au raifort, crumble de sarrasin, bouillon de bœuf corsé clarifié.

### Bar, Kombucha

Sashimi de bar séché, granité au kombucha et pommes vertes, crème au yaourt fumée, autour du concombre

### Huitres des vignes marines

Les 6 huitres des vignes marine, vinaigre de vin rouge à l'échalote

### Saumon, Blette

Darne de saumon au sel liquide, mille-feuille de blettes, citron confit et tuile de seigle, thé frais hibiscus

## Les Plats

### Lotte, Petits pois

Joue de lotte confite au beurre d'Isigny, petits pois en texture, beurre blanc à la citronnelle, huile de Yuzukosho herbacée

### Maigre, Asperge

Pavé de maigre nacré, mousseline de fèves, salade d'asperges sauvages au beurre noisette, vinaigrette tiède à la salicorne

### Veau, Truffe (supplément 7 Euros)

Filet de veau rôti, mille-feuille de pomme de terre à la truffe, crème d'ail, pousses de moutarde, jus réduit

### Fregola sarda, Ossau Iraty

Risotto de Fregola Sarda et betterave noire d'Egypte, jus réduit de betterave, écorce d'Ossau Iraty, jeunes pousses

### Lapin, Artichaut

Râble de lapin farce fines, mousseline d'artichaut, artichaut poivrade rôtie, jus corsé de lapin, condiment moutarde noix et herbes du potager

## Le Plateau de Fromages

### Fromages affinés de la maison Perrin

Choisissez jusqu'à 4 morceaux pour composer votre dégustation personnalisée

## Les Desserts

### Rhubarbe, fleurs de Sureau

Fine tartelette, Frangipane liqueur de fleurs de sureau, rhubarbe en damier, fleurs de sureau

### Sésame, Fruit exotique

Biscuit roulé au sésame noir, praliné sésame noir, compotée de mangue, gel acidulé passion

### Chocolat, Verveine

Finger chocolat noir, pâte sucrée au cacao amer, cœur et glace verveine, glaçage noir, caramel verveine

### Lentilles, yaourt

Ganache montée chocolat blanc et lentilles, pâte phyllo croustillante, praliné lentilles, crème glacée façon cheesecake

### Café, Whisky

Soufflé au café du Guatemala, mousse de lait, glace au whisky Bushmills « Irish Whiskey »

# Le Déjeuner des Saveurs

Menu entrée-plat ou plat-dessert  
Menu entrée, plat, dessert

25 Euros  
29 Euros

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

## Semaine du 14 au 17 Avril 2026

*Cromesquis d'agneau croustillant, choux frisé et jus de viande.*

-

*Pavé de merlu, mousseline de rutabaga et mini carottes.*

-

*Sablé breton, chantilly mascarpone miel/vanille, crémeux pêches et fraises fraîches.*



## 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