

Le Menu Dégustation

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

Menu en 7 services

85 Euros

Huître, Truffe en deux temps

Huître pochée des Vignes Marines, écume de truffe, fine tartelette, beurre de truffe et copeaux.

Foie Gras, Iode

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

Lotte, Bière Damraz

Médailon 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

Huîtres des vignes marines

Les 6 huîtres 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 pommes 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 fine, mousseline d'artichauts, artichaut poivrade rôti, 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, Fruits exotiques

Biscuit roulé au sésame noir, praliné sésame noir, compotée de mangues, écume de mangue

Chocolat, Verveine

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

Lentilles, Cheesecake

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

Café, Whisky (à commander en début de repas)

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 19 au 22 Mai 2026

Pressé de canard, salade de jeunes pousses, vinaigrette au jus de viande.

Pavé de saumon à l'unilatéral, risotto de riz, sauce vierge, chips de sarrasin.

Fondant au chocolat, crème anglaise au syphon.



La Carte des Enfants

“Le Petit Gourmet”

25 Euros

Entrée, plat et dessert

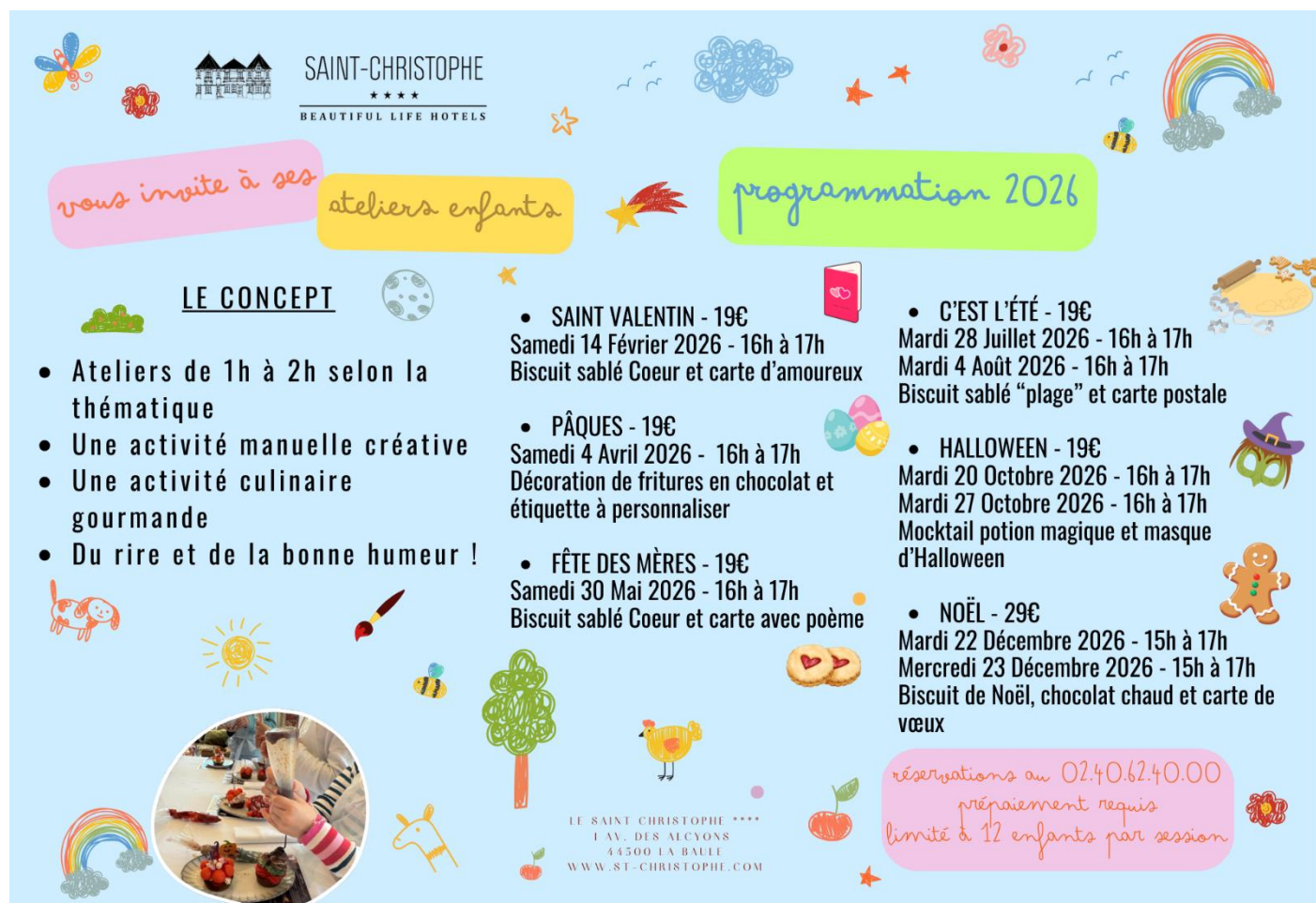
Le chef leur propose de piocher à leur guise dans la carte des grands. Les plats seront adaptés en portion enfant

“Le Petit Gourmand”

15 Euros

Plat et dessert

Poisson ou viande du jour, légumes de saison ou mousseline du moment
Salade de fruits frais ou gâteau gourmand fait maison



SAINT-CHRISTOPHE
BEAUTIFUL LIFE HOTELS

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