 Lien par code QR vers le menu de La Table du Saint-Christophe

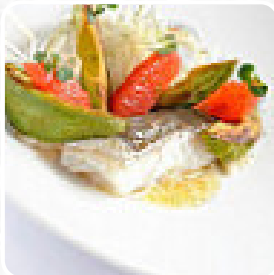


Menu La Table du Saint-Christophe

<https://lacarte.menu>

1 avenue des Alcyons | Place Notre Dame, 44500 La-Baule-Escoublac, France, La Baule-Escoublac

(+33)240624000,(+33)890719570,(+33)0186995715,(+33 - <https://www.saint-christophe.com/>)



Le restaurant de La Baule-Escoublac propose **59** différents repas et boissons sur le menu pour une moyenne 35 €. Ce que [User](#) aime dans La Table du Saint-Christophe :

Excellent accueil. Le menu dégustation assorti de verre de vin s'alliant particulièrement bien avec les mets est une très bonne surprise. A refaire lors d'un prochain passage à La Baule. [Lire plus](#). Ce que [User](#) n'aime pas dans La Table du Saint-Christophe :

Nous avons mangé des huîtres et une salade de thon en entrée puis du saint pierre aux petits légumes. Le thon grillé sentait un peu le grill Les légumes étaient délicieux et très bien cuits : petits pois, haricots, algues, échalotes, etc Le saint Pierre était délicieux et très bien cuit. Un régal. Le décor est un peu vieillot. Une assiette était ébréchée. [Lire plus](#). Avec un agréable temps, on peut même manger au grand air, et il y a du WiFi gratuit. Les espaces sur place sont accessibles et donc aucun problème pour les invités en fauteuil roulant ou avec des limitations physiologiques. Pour ceux qui veulent boire **une bière après la fin du travail** et s'asseoir avec des amis ou seul, La Table du Saint-Christophe de La Baule-Escoublac est un bon bar, et tu as le droit de t'attendre à la délicieuse typique cuisine de fruits de mer. Il ne faut pas oublier qu'il y a dans cet restaurant une exhaustive choix de spécialités de café et de thé, de plus, les *délicieuses gourmandises* de ce restaurant scintillent non seulement sur les assiettes des enfants et dans leurs yeux.

Menu La Table du Saint-Christophe



Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Boissons non alcoolisées

CITRON

Boissons alcoolisées

BIÈRE

Plats d'accompagnement

POMMES

Extras

WASABI

Fruits de mer

CALMAR

Boissons

UN VERRE DE VIN

Apéritif

CRÈME DE BUTTERNUT À LA CRÈME D'ISIGNY, ŒUF PARFAIT, CROUTONS À L'AIL ET MARRONS GRILLÉS

Poisson

SAUMON FUMÉ

Menus de sushis

ENTRÉE

Cocktails

MOJITO

Entree

FILET DE DAURADE ROYALE, PANAIS, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC

Café

CAFÉ

Le fromage

PLATEAU DE FROMAGE, CHUTNEY DE SAISON ET SES CRACKERS

Dessert

GANACHE ET CLÉMENTINES CORSE SUR UN BISCUIT CHOCOLAT

SORBET

Les menus

LE DÉJEUNER DES SAVEURS
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT \$31.5

LE DÉJEUNER DES SAVEURS
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT \$27.2

L'HUMEUR DU CHEF
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT \$42.4

L'HUMEUR DU CHEF ENTRÉE,
PLAT ET DESSERT \$52.2

Restaurant category

VÉGÉTARIEN

FRENCH

DESSERT

ITALIEN

Menu La Table du Saint-Christophe



Ces types de plats sont servis

MOULES

DESSERTS

AGNEAU

POISSON

Starter

MAKI DE FILET DE BŒUF ET THON,
ŒUFS DE POISSON FUMÉ ET DASHI

6 HUÎTRES DU PARC DE L'ÎLE AUX
MOINES, VINAIGRE ÉCHALOTE ET
CITRON

SALADE D'ASPERGES AU VINAIGRE DE
XERES, ŒUF PARFAIT ET CRÈME
D'ASPERGES

FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX,
CHUTNEY DE COING ET PAIN EDOUARD

PALOURDES AU BEURRE MAÎTRE
D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER ET
YAOURT A LA GRECQUE

Plat au choix

JOUE DE VEAU CONFITE, CÔTE
D'AGNEAU AU BARBECUE DEMIE
POMME ANNA ET CHOU FLEUR

PAVÉ DE MAIGRE CORSE LABEL
ROUGE, CAROTTES, LÉGUMES DE
SAISON ET BEURRE BLANC AUX
HUITRES

RISOTTO CRÉMEUX A LA TRUFFE D'ÉTÉ,
PARMESAN AFFINÉ 24 MOIS

DOS DE CABILLAUD, BILLES DE
COURGETTES, CAVIAR D'AUBERGINE ET
SAUCE VIERGE DE BULOTS

DÈS, POULPE RÔTI, POIVRON ROUGE ET
OLIVES DE KALAMATA

Main course

NOIX DE ST JACQUES, MILLE-FEUILLE
DE CÉLERI LARD FUMÉ ET SAUCE
NOILLY PRAT

PALOURDES DE CHEZ MADAME CHALM
AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
VINAIGRETTE À MANGER, YAOURT À LA
GRECQUE ET GRENAILLES

LOUP DE MER

PALOURDES AU BEURRE MAÎTRE
D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER,
YAOURT À LA GRECQUE ET
GRENAILLES

TÊTE DE VEAU, RIS DE VEAU,
CAROTTES GLACÉES ET JUS AU PORTO

CÔTES D'AGNEAU, ÉPAULE D'AGNEAU
CONFITE, CROSNES, PANAIS ET JUS DE
VIANDE

DOS DE CABILLAUD, BUTTERNUT,
LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE
NANTAIS

Entrée au choix

PALOURDES DE CHEZ MADAME CHALM
AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
VINAIGRETTE À MANGER ET YAOURT À
LA GRECQUE

LES 6 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX
MOINES, CITRON ET VINAIGRE À
L'ÉCHALOTE

LES 12 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX
MOINES, CITRON ET VINAIGRE À
L'ÉCHALOTE +12€

FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX,
CHUTNEY MELON MIEL ET SON PAIN
EDOUARD +8€

CRÈME DE PETITS POIS, ŒUF PARFAIT
BIO, SALADE DE PETITS POIS FRAIS,
HERBES ET SALICORNE

CARPACCIO DE SAUMON BOMLO ET
MERLU, GUACAMOLE, DASHI ET HUILE
D'HERBES

Menu La Table du Saint-Christophe



**SALADE DE TOMATES ANCIENNES DE
CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA DE
MAMMAFIORE**

***Les plats sont préparés avec
les ingrédients suivants***

FRAMBOISE

VIANDE

LACHS

POULET AUX ANANAS

THON

LÉGUMES

CHOCOLAT

Menu La Table du Saint-Christophe



La Table du Saint-Christophe

1 avenue des Alcyons | Place
Notre Dame, 44500 La-Baule-
Escoublac, France, La Baule-
Escoublac

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Mardi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Mercredi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Jeudi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Vendredi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Samedi 12:00 -13:45 19:00 -21:00
Dimanche 12:00 -13:45 19:00
-21:00

