



CHRISTOPHER
ST BARTH

MENU DE NOËL
CHRISTMAS EVE MENU

Élaboré par le Chef 2 étoiles Michelin et Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye
Created by 2 Michelin star Chef and Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye



Calisson de foie gras à l'hibiscus et framboise
Calisson of foie gras with hibiscus and raspberry

Bar à la vapeur de truffe, déclinaison de topinambours
Steamed Sea bass with truffle, variation of Jerusalem artichoke

Volaille fermière rôtie au thym et citron,
étuvée de légumes et artichaut, jus au coing
*Free range chicken roasted with thyme and lemon,
steamed vegetables, artichoke and quince jus*

Bûche légère coco mangue passion, vanille des caraïbes
*Traditional coconut, mango, passionfruit
and Caribbean vanilla Christmas log*



250€, hors boisson /without beverages

