

Le Restaurant du St Paul et son Chef de cuisine, Erwan Chartier, vous offre une cuisine traditionnelle de qualité dans un cadre agréable et raffiné.

Savourez une cuisine généreuse et gourmande où les produits frais et de saison sont à l'honneur.

Tous nos plats sont faits Maison.



L'Hôtel-Restaurant Saint Paul c'est aussi 24 chambres, wifi gratuit, une piscine chauffée tout l'été, un jardin avec un terrain de pétanque, jeux pour enfants.

Deux salles de réception modulables avec un jardin entièrement clôturé, pour l'organisation de vos événements familiaux, professionnels, associatifs ou privés.

Suivant votre demande, nous vous proposons une offre adaptée à votre projet et à votre budget.

Nous sommes à votre entière disposition pour toutes demandes de renseignements complémentaires.

Les Entrées

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	6.00 €
Croustade d'escargots, bouquet de mâche et crème persillée <i>Snails puff pastry, parsley cream</i>	6.50 €
Tartelette sablée au parmesan, compotée d'aubergine et anchois <i>Parmesan cheese tart, eggplant and anchovy</i>	7.50 €
Panacotta de jambon cru et billes de melon et pastèque <i>Prosciutto panacotta with melon and watermelon</i>	8.00 €
Mini éclair maison ail et fines herbes, chiffonnade de jambon Serrano <i>Garlic and herbs puff with dry ham</i>	8.50 €
Tartare de crevette rose et guacamole d'avocat, sauce cocktail <i>Shrimp tartare and guacamol, cocktail sauce</i>	9.00 €
Trio de Galipettes Saumuroises <i>(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)</i> <i>Local stuffed mushrooms</i>	9.00 €
Tomate Mozzarella Di Buffala revisitée <i>Tomato and Mozzarella Di Buffala</i>	9.50 €
Duo de saumon fumé et asperges blanches, vinaigrette balsamique et crème légère au citron <i>Smoked salmon and white asparagus, balsamic sauce and lemon cream</i>	10.50 €
Escargots de Bourgogne façon paysanne <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	10.50 €

Les Entrées à partager

Mixe Fraîcheur 2 Mini Tartelette sablée au parmesan, compotée d'aubergine et anchois 2 Mini Panacotta de jambon cru et billes de melon et pastèque 2 Mini Tartare de crevette rose et guacamole d'avocat, sauce cocktail	10.00 €
Mixe Gourmand 2 Mini éclair maison ail et fines herbes, chiffonnade de jambon Serrano 2 Mini Duo de saumon fumé et asperges, vinaigrette balsamique et crème légère au citron 2 Galipettes au fromage de chèvre de Neuillé	13.00 €



Le coin Snack

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade Saumuroise (chèvre, rillauds, galipette) <i>Salad with goat cheese, rillauds and stuffed mushroom</i>	6.50 €	12.00 €
Burger maison accompagné de frites <i>Burger and fries</i>		14.00 €
Risotto aux asperges vertes et légumes <i>Risotto with green asparagus and vegetables</i>	7.50 €	13.00 €

Les Plats

Plat du jour <i>Dish of the day</i>		12.00 €
Blanquette de poisson à la moutarde à l'ancienne, vin blanc de Saumur et fleur de sel <i>Fish blanquette with mustard and Saumur white wine sauce</i>		14.00 €
Filet de bar rôti, écume d'huîtres et poireaux grillés <i>Roasted sea bass filet with oyster foam and grilled leeks</i>		15.50 €
Lotte épicée et croustillante, courgettes rôties et bouillon de coco <i>Spiced and crispy monkfish, roasted zucchini, and coconut broth</i>		16.50 €
Fondant de poulet façon Orloff, sauce tomate et tagliatelles fraîches <i>Chicken Orloff way, tomato sauce and fresh tagliatelles</i>		14.00 €
Tartare de bœuf (160g), frites maison et salade <i>Beef tartare, homemade french fries and salad</i>		16.50 €
Véritable andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde à l'ancienne <i>Andouillette from Troyes with mustard sauce</i>		17.50 €
Quasi de veau rôti, risotto d'asperges vertes et jus au garam masala <i>Roasted veal with green asparagus risotto and garam masala juice</i>		18.00 €

Provenance des viandes :

Bœuf : France

Poulet : France

Veau : UE



Les Desserts et coupes glacées

Assiette de fromages et salade <i>Cheeses plate and salad</i>	5.50 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	5.00 €
Baba bouchon au rhum, chantilly et sorbet passion <i>Rum Baba, cream and passion fruit sorbet</i>	7.00 €
Bavarois à la framboise <i>Raspberry bavarian</i>	7.00 €
Crème brûlée à la vanille <i>Creme brulee</i>	7.00 €
Financier aux griottes, sorbet cassis <i>Morello cherries' financier, blackcurrant sorbet</i>	7.00 €
Soupe de fraise, cookies <i>Strawberries soup with cookies</i>	7.00 €
Tiramisu au spéculos <i>Speculos' tiramisu</i>	7.00 €
Moelleux au chocolat, glace caramel <i>Chocolat cake, caramel ice cream</i>	7.00 €
Café, thé, chocolat gourmand <i>Gourmet coffee, tea, chocolate</i>	8.50 €
Coupe de glace, 2 boules	5.00 €
Coupe de glace, 2 boules et alcool <i>Ice cream, 2 scoops / with alcool</i>	8.00 €
<ul style="list-style-type: none">- La Saumuroise avec sorbet orange et liqueur Combier- L'Angevine avec sorbet poire et eau de vie de poire- Le Colonel avec sorbet citron et vodka- La Guadeloupéenne avec glace Rhum-raisin et Rhum	

Menu à 22 €

(Menu inclus dans la soirée étape et la demi-pension)

Entrée du jour / Starter of the day

Ou

Croustade d'escargots, bouquet de mâche et crème persillée

Snails puff pastry, parsley cream

Ou

Tartelette sablée au parmesan, compotée d'aubergine et anchois

Parmesan cheese tart, eggplant and anchovy puree

Ou

Panacotta de jambon cru et billes de melon et pastèque

Prosciutto panacotta with melon and watermelon

Ou

Trio de Galipettes Saumuroises

(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)

Local stuffed mushrooms

~~~~~

**Plat du jour / Dish of the day**

*Ou*

**Blanquette de poisson à la moutarde à l'ancienne, vin blanc de Saumur et fleur de sel**

*Blanquette oh fish with mustard and white wine from Saumur sauce*

*Ou*

**Tartare de bœuf (160g), frites maison et salade**

*Beef tartare, homemade fries and salad*

*Ou*

**Fondant de poulet façon Orloff, sauce tomate et tagliatelles fraîches**

*Chicken Orloff way, tomato sauce and fresh tagliatelle*

~~~~~

Assiette de fromages / Cheeses plate

Ou

Dessert du jour / Dessert of the day

Ou

Soupe de fraise, cookies / Strawberries soup with cookies

Ou

Crème brûlée à la vanille / Creme brulee

Menu à 27 €

(Supplément de 3.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

Mini éclair maison ail et fines herbes, chiffonnade de jambon Serrano

Garlic and herbs puff with dry ham

Ou

Tartare de crevette rose et guacamole d'avocat, sauce cocktail

Shrimp tartare and guacamol, cocktail sauce

Ou

Trio de Galipettes Saumuroises

(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)

Local stuffed mushrooms

~~~~~

**Filet de bar rôti, écume d'huitres et poireaux grillés**

*Roasted sea bass filet with oyster sauce and grilled leeks*

Ou

**Véritable andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde à l'ancienne**

*Andouillette from Troyes with mustard sauce*

~~~~~

Assiette de fromages (Supplément de 3 €)

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**

*A la carte dessert*



Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## Menu à 32 €

(Supplément de 5.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

### **Tomate Mozarella Di Buffala revisitée**

*Tomato and Mozzarella Di Buffala*

*Ou*

### **Duo de saumon fumé et asperges, vinaigrette balsamique et crème légère au citron**

*Smoked salmon and asparagus, balsamic sauce and lemon cream*

*Ou*

### **Trio de Galipettes Saumuroises**

*(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)*

*Local stuffed mushrooms*

~~~~~

Lotte épicée et croustillante, courgettes rôties et bouillon de coco

Spiced and crispy monkfish, roasted zucchini, and coconut broth

Ou

Quasi de veau rôti, risotto d'asperges vertes et jus au garam masala

Roasted veal with green asparagus risotto and garam masala juice

~~~~~

### **Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**

~~~~~

Dessert au choix à la carte

A la carte dessert



Prix net, service inclus - Hors boissons



Menu Dégustation à 39 €

Entrée au choix dans la carte
Entrance of your choice in the menu

~~~~~

**Poisson au choix dans la carte**  
*Fish of your choice in the menu*

~~~~~

Viande au choix dans la carte
Meat of your choice in the menu

~~~~~

**Assiette de fromages (Supplément de 3 €)**  
*Cheese plate (Supp. 3 €)*

~~~~~

Trilogie de Desserts
Dessert Trilogy

Menu enfant à 11 € (moins de 12 ans)

Formule plat-dessert à 9 €

Kid's Menu at 11 € (under 12 years old)

Main course and dessert at 9 €

Œuf mayonnaise et tomates / Egg mayonnaise and tomatoes

Ou

Carottes râpées / Grated carrots

Ou

Pâté de campagne / Countryside pâté

Ou

Saumon fumé / Smoked salmon

~~~~~

***Fish & Chips / Fish and Chips***

*Ou*

***Steak haché / Minced beef***

*Ou*

***Aiguillettes de poulet / Chicken fillet***

*Ou*

***Mini Burger / Mini burger***

~~~~~

Dessert du jour / Dessert of the day

Ou

Coupe de glace / Ice cream