

*Le Restaurant du St Paul,
son Chef de cuisine Erwan Chartier et ses équipes,
vous offrent une cuisine généreuse et gourmande où les produits
fraîs et de saison sont à l'honneur.*

Tous nos plats sont faits Maison.

*L'Hôtel-Restaurant le Saint Paul c'est aussi,
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.*

Producteurs locaux :

Fromages de chèvre de la EARL La Voie Lactée : 2 rte des Poiriers - 49680 Neuillé

Pommes de terre de la Ferme de Chambourg : 49350 Gennes val de Loire

*Champignons de la SCA Cultures France Champignon : ZI de Longué Jumelles - 49160 Longué
Jumelles*

Liste des Allergènes :



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

Les Entrées

Entrée du jour Starter of the day		7.50€
Oeuf parfait, sauce Meurette au Saumur Champigny Soft-boiled egg, Meurette Saumur Champigny sauce	  	8.00€
Cappuccino de cèpes, châtaignes poêlées, croutons aillés Porcini mushroom cappuccino, fried chestnuts, garlic croutons	 	8.50€
Tataki de canard laqué au miel et orange, duo de betteraves Peking duck with honey and orange, beetroot duo	  	9.00€
Trío de Galipettes Saumuroises (Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Saumur Champigny) Local stuffed mushrooms		9.50€
Paris Brest au saumon fumé et avocat, crème légère à la ciboulette Smoked salmon and avocado Paris Brest, light chive cream	  	10.50€
Escargots de Bourgogne façon paysanne Bacon and crouton snails, 12 pièces	 	10.50 €
Noix de Saint Jacques poêlées, crème de panais et vanille, réduction de clémentines Seared scallops, parsnip and vanilla cream, clementine reduction	 	12.50€
Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, poires confites au miel épicé Foie gras with Coteaux du Layon wine, candied pears with spiced honey	 	13.00€

Le Coin Snack

	Entrée	Plat
Salade de chèvre de Neuillé et rillauds d'Anjou 	8.50€	14.00€
Tartare de bœuf au couteau (100g ou 180gr) 	11.00€	17.00€
Pâtes fraîches au pesto d'herbes fraîches   		14.00€
Burger maison accompagné de frites 		15.00€

Les Plats

Plat du jour

Dish of the day

14.00€

Les Poissons

Aiguillettes de lieu noir, mousseline de potimarron, minestrone de betteraves Chioggia et carottes jaunes 🐟 🥕

Colley fillet, pumpkin mousseline, Chiggia beetroots and yellow carrots

14.50€

Pavé de saumon au beurre blanc, courges rôties aux agrumes 🐟 🥕 🍷

Salmon steak, roasted squash with citrus fruits

15.00€

Filet de bar cuit sur peau au jus de crustacés, mousseline de topinambour

Sea bass fillet, shellfish juice, Jerusalem artichoke mousseline 🌾 🌊 🐟 🥕 🍷

17.00€

Les Viandes

Filet mignon de porc en crouste, pesto et écrasé de pommes de terre 🌾 🥕 🍷

Pork tenderloin in a crust, pesto and mashed potato

14.50€

Filet de canard aux senteurs d'automne, poêlée aux pommes, butternut, raisin, cassis et miel 🌾 🍷

Duck fillet autumn way, apples, butternut, grapes, blackcurrant and honey

15.50€

Suprême de poulet rôti aux escargots de Bourgogne, légumes d'hiver 🔥 🥕 🌱

Roast chicken supreme with snails, winter vegetables

16.50€

Joue de bœuf à la saumuroise, pissaladière de pommes de terre et champignons

Beef cheek, potatoes and mushrooms pissaladière 🌾 🥕 🍷

18.00€

Entrecôte de bœuf « VBF », race à viande (300g), frites maison et salade

« VBF » Beef rib steak, french fries and salad

25.00€

Provenance des viandes :

Bœuf : Race à viande française

Volaille : Française

Porc : Français et U.E.

Canard : Français et U.E.



Les Desserts

Assiette de 3 fromages et salade 🥗 7.00€
Cheese plate and salad

Dessert du jour 6.50€
Dessert of the day

Crumble à la pêche, sorbet pêche de vigne 🍷 🍷 7.00€
Peach crumble, peach sorbet

Moelleux au chocolat, coulis caramel, glace vanille 🍫 🍫 🍫 7.00€
Chocolate cake, caramel coulis, vanilla ice cream

Eclair glacé façon Paris Brest 🍫 🍫 🍫 🍫 7.00€
Iced Paris Brest

Crèmeux Chocolat au whisky Japonais, glace vanille 🍫 🍫 🍫 🍫 7.00€
Creamy chocolate with Japanese whisky, vanilla ice cream

Brûlée au chocolat, coulis caramel, glace vanille 🍫 🍫 🍫 🍫 7.00€
Pink praline bun, nougat ice cream

Raviole d'ananas frais au rhum, framboises et copeaux de chocolat 🍷 7.00€
Fresh pineapple ravioli with rum, raspberries and chocolate shavings

Sablé citron et meringue 🍫 🍫 🍫 7.00€
Lemon and meringue shortbread

Café, Thé, Chocolat gourmand 8.50€
Gourmet coffee, tea, chocolate

Coupe de glace, 2 boules 5.00€
Supplément chantilly ou Sauce chocolat 0.50€

Coupe de glace, 2 boules et alcool 8.00€
Ice cream, 2 scoops with alcohol

- La Saumuroise (sorbet orange et Triple sec Combier)
- L'Angevaine (sorbet poire et eau de vie de poire)
- Le Colonel (sorbet citron et vodka)
- La Guadeloupéenne (glace rhum-raïsin et rhum arrangé)

Menu à 25 euros

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

Entrée du jour / Starter of the day

ou

Oeuf parfait, sauce Meurette au Saumur Champigny

Soft-boiled egg, Meurette Saumur Champigny sauce

ou

Cappuccino de cèpes, châtaignes poêlées, croutons aillés

Porcini mushroom cappuccino, fried chestnuts, garlic croutons

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

Aiguillettes de lieu noir, mousseline de potimarron, minestrone de betteraves Chioggia et carottes jaunes

Colley filet, pumpkin mousseline, Chiggia beetroots and yellow carrots

ou

Filet mignon de porc en crouste, pesto et écrasé de pommes de terre

Pork tenderloin in a crust, pesto and mashed potato

ou

Filet de canard aux senteurs d'automne, poêlée aux pommes, butternut, raisin, cassis et miel

Duck fillet autumn way, apples, butternut, grapes, blackcurrant ant honey

Assiette de 3 fromages / Cheese plate

ou

Dessert du jour / Dessert of the day

ou

Crumble à la pêche, sorbet pêche de vigne/Peach crumble, peach sorbet

ou

Moelleux au chocolat, coulis caramel, glace vanille/Chocolate-caramel cake, vanilla cream



Menu à 30 euros

(Supplément de 3€ par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

Paris Brest au saumon fumé et avocat, crème légère à la ciboulette

Smoked salmon and avocado Paris Brest, light chive cream

ou

Tataki de canard laqué au miel et orange, duo de betteraves

Peking duck with honey and orange, beetroot duo

ou

Trío de Galipettes Saumuroises

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

Local stuffed mushrooms

Pavé de saumon au beurre blanc, courges rôties aux agrumes

Salmon steak, roasted squash with citrus fruits

ou

Suprême de poulet rôti aux escargots de Bourgogne, légumes d'hiver

Roast chicken supreme with snails, winter vegetables

Assiette de 2 fromages et salade (Supplément de 3€)

Cheese plate (Supp. 3€)

Dessert au choix à la carte / Choice in dessert menu



Menu à 34 euros

(Supplément de 5€ par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

Noix de Saint Jacques poêlées, crème de panais et vanille, réduction de clémentines
Seared scallops, parsnip and vanilla cream, clementine reduction

ou

Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, poires confites au miel épice
Foie gras with Coteaux du Layon wine, candied pears with spiced honey

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 cuit sur peau au jus de crustacés, mousseline de topinambour
Sea bass fillet, shellfish juice, Jerusalem artichoke mousseline

ou

Joue de bœuf à la saumuroise, pissaladière de pommes de terre et champignons
Beef cheek, potatoes and mushrooms pissaladière

ou

Entrecôte de bœuf « VBF » (200g), frites maison et salade
« VBF » Beef rib steak, french fries and salad

Assiette de 2 fromages et salade (Supplément de 3€)
Cheese plate (Supp. 3€)

Dessert au choix à la carte / Choice in dessert menu



Menu Dégustation à 40 euros

Entrée au choix dans la carte
Enter 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 2 fromages et salade (Supplément de 3€)
Cheese plate (Supp. 3€)

Trilogie de desserts
Dessert trilogy