

*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€
Oeufs mimosa à l'avocat et saumon fumé maison 🍳🐟		7.50€
Mimosa eggs with avocado and homemade smoked salmon		
Soupe froide de melon, fromage frais ail et fines herbes, jambon de vendée		8.00€
Chilled melon soup, fresh cheese with garlic and herbs, vendée ham		
Tarte fine de chèvre frais de Neuillé et légumes d'été 🌿		9.00€
Thin tart with fresh goat cheese from Neuillé and summer vegetables		
Trio de Galipettes Saumuroises 🍄		9.50€
(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Saumur Champigny)		
Local stuffed mushrooms		
Millefeuille de saumon, pommes et aneth 🍷🐟🌿🍷🍄		10.00€
Salmon, apple and dill mille-feuille		
Escargots de Bourgogne façon paysanne 🌿🍷		10.50 €
Bacon and crouton snails, 12 pièces		
Noix de Saint Jacques snackées, crème de petits pois et douceur de carottes 🍷🍷		12.50€
Seared scallops, pea cream and carrot sweetness		
Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney de pommes 🌿🍄		13.00€
Semi-cooked foie gras with Coteaux du Layon wine, apple chutney		

Le Coin Snack

	Entrée	Plat
Salade de chèvre de Neuillé et rillauds d'Anjou 🌿🍷	8.50€	14.00€
Camembert rôti aux herbes de Provence et ses garnitures 🍷		14.50€
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 14.00€
Dish of the day

Les Poissons

Pavé de merlu à la crème de chorizo, purée de céleri, poireaux et brocolis 🐟 🌱 14.50€
Hake fillet with chorizo cream sauce, celery root purée, leeks and broccoli

Papillote du marché aux petits légumes, beurre blanc 🐟 🍷 🌱 15.00€
Market fish papillote with vegetables and beurre blanc sauce

Mosaïque de saumon et cabillaud gravlax, crème légère à l'aneth, mini poireaux 17.00€
Mosaic of salmon and cod, light dill cream, baby leeks 🐟

Les Viandes

Ballotine de volaille aux asperges, mousseline de pomme de terre à l'ancienne, beurre noisette 🍷 🍷 14.50€
Chicken ballotine with asparagus, potato mousseline, brown butter

Noix de joue de porc confite aux 5 baies, tombée de chou vert 🌾 🍷 15.50€
Confit pork cheek with five berries, green cabbage

Picanha de bœuf, sauce chimichurri, pomme de terre grenailles rôties 🍷 16.50€
Beef picanha, chimichurri sauce, roasted baby potatoes

Cocotte de veau aux asperges vertes, crème parfumée à l'anis 🌾 🍷 17.50€
veal casserole with green asparagus, anise-flavored cream

Entrecôte de bœuf « VBF », race à viande (300g), beurre maître d'hôtel, frites maison et salade 25.00€
« VBF » Beef rib steak, french fries and salad

Provenance des viandes :

Bœuf : Race à viande française et U.E.

Volaille : Française

Porc : U.E.

veau : Français



Les Desserts

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

Mousse de chèvre frais de Neuillé, poire confite au miel, crumble de noix et noisettes 7.00€
Fresh goat's milk mousse from Neuillé, honey-glazed pear, walnut and hazelnut crumble



Dessert du jour 6.50€
Dessert of the day

Soupe de fraises, confit de rhubarbe et tuile au thé matcha 7.00€
Strawberry soup, rhubarb compote and matcha tea tuile



Eclair maison tout chocolat 7.00€
Homemade all-chocolate éclair



Millefeuille aux abricots rôtis 7.00€
Mille-feuille with roasted apricots



Sablé breton à la framboise et au chocolat 7.00€
Breton shortbread with raspberry and chocolate



Riz au lait maison et pain d'épices 7.00€
Homemade rice pudding and gingerbread




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 alcool

- 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

Œufs mimosa à l'avocat et saumon fumé maison

Mimosa eggs with avocado and homemade smoked salmon

ou

Soupe froide de melon, fromage frais ail et fines herbes, jambon de vendée

Chilled melon soup, fresh cheese with garlic and herbs, vendée ham

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

Pavé de merlu à la crème de chorizo, purée de céleri, poireaux et brocolis

Hake fillet with chorizo cream sauce, celery root purée, leeks and broccoli

ou

Ballotine de volaille aux asperges, mousseline de pomme de terre à l'ancienne,

beurre noisette

Chicken ballotine with asparagus, potato mousseline, brown butter

ou

Noix de joue de porc confite aux 5 baies, tombée de choux verts

Confit pork cheek with five berries, green cabbage

Mousse de chèvre frais de Neuillé, poire confite au miel, crumble de noix et noisettes

Fresh goat's milk mousse from Neuillé, honey-glazed pear, walnut and hazelnut crumble

ou

Dessert du jour / Dessert of the day

ou

Riz au lait maison et pain d'épices / Homemade rice pudding and gingerbread

ou

Eclair maison tout chocolat / Homemade all-chocolate éclair



Menu à 30 euros

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

Tarte fine de chèvre frais de Neuillé et légumes d'été
Thin tart with fresh goat cheese from Neuillé and summer vegetables

ou

Millefeuille de saumon, pommes et aneth
Salmon, apple and dill mille-feuille

ou

Trío de Galipettes Saumuroises
(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)
Local stuffed mushrooms

Papillote du marché aux petits légumes, beurre blanc
Market fish papillote with vegetables and beurre blanc sauce

ou

Picanha de bœuf, sauce chimichurri, pomme de terre grenailles rôties
Beef picanha, chimichurri sauce, roasted baby potatoes

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

Dessert au choix à la carte / Choïce 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 snackées, crème de petits pois et douceur de carottes
Seared scallops, pea cream and carrot sweetness

ou

Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney de pommes
Semi-cooked foie gras with Coteaux du Layon wine, apple chutney

ou

Trío de Galipettes Saumuroises
(Galipettes de Longué, Rillaud d'Anjou, Chèvre de Neuillé et confit d'oignons rouges au Champigny)
Local stuffed mushrooms

Mosaïque de saumon et cabillaud gravlax, crème légère à l'aneth, mini poireaux
Mosaic of salmon and cod, light dill cream, baby leeks

ou

Cocotte de veau aux asperges vertes, crème parfumée à l'anis
veal casserole with green asparagus, anise-flavored cream

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