

*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 rue 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 :



Les Entrées

Entrée du jour Starter of the day	7.50€
Poireaux vinaigrette maison, œuf de caille, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Homemade leeks vinaigrette, quail egg, whole-grain mustard vinaigrette 🍷🍷	7.50€
Œuf parfait à la crème de champignons de Longué, croutons et champignons poêlés Slow-cooked egg with Longué mushroom cream, croutons, and pan-seared mushrooms 🍷🍷🍷	8.00€
Gratiné d'escargots au parmesan, pain toasté 🍷🍷🍷 Escargots gratinéed with Parmesan, toasted bread	9.00€
Trio 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€
Eclair maison aux crevettes sauvages et chantilly au wasabi 🍷🍷🍷🍷🍷 Homemade éclair with wild shrimp and wasabi whipped cream	10.00€
Escargots de Bourgogne façon paysanne 🍷🍷 Bacon and crouton snails, 12 pieces	10.50€
Noix de Saint Jacques snackées, velouté de panais à l'huile de truffe, Pak-choï rôti Seared scallops, parsnip velouté with truffle oil, roasted bok choy 🍷	12.50€
Foie gras mi-cuit au Cidre Breton, toast de pain aux 6 céréales, pomme confite Semi-cooked foie gras with Breton cider, 6-grain bread toast, candied apple 🍷🍷🍷	13.00€

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

Cassolette de fruits de mer au Saumur Blanc 🌾🐠🍷🥬🍄🦪 14.50€

Seafood Cassolette with Saumur Blanc

Aiguillette de saumon, crème de piquillos et duo de courgette 🌾🐠🍷 14.50€

Salmon fillet strips, piquillo pepper cream, and zucchini duo

Nage de crevettes sauvages au curry 🌾🐠🍷🍄 15.00€

Poached shrimp in curry broth

Pavé de cabillaud, mousseline de butternut, huile citronnée et chips de légumes 17.00€

Cod fillet, butternut squash mousseline, lemon-infused oil, and vegetable chips 🐠🍷

Les Viandes

Parmentier de canard confit à la patate douce 🌾🍷 14.50€

Duck Confit and Sweet Potato Parmentier

Daube de bœuf à la provençale, légumes d'hiver 🌾🍷 15.50€

Provençal-style beef stew, winter vegetables

Côte de cochon 330g, jus à l'ail, pommes de terre et carottes glacées 🌾 16.00€

Pork chop (330g), garlic jus, potatoes, and glazed carrots.

Confit d'agneau cuit à basse température 5 heures, façon couscous 🌾 21.00€

Couscous-style lamb confit

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 : viande de bœuf française

Canard : U.E.

Cochon : France

Agneau U.E.



Fait Maison

Prix net, service inclus - Hors boissons

Les Desserts

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

Poire confite et gratinée au bleu d'Auvergne, pignons de pin, noix et roquette 7.00€
Candied pear gratinéed with Bleu d'Auvergne, pine nuts, walnuts, and arugula 🍷 🍷

Dessert du jour 6.50€
Dessert of the day

Nage de fruits frais à l'hibiscus, tuile aux amandes 7.00€
Fresh fruit in hibiscus broth, almond tuile 🍷 🍷 🍷 🍷

Tarte au chocolat, cœur noisette praliné 7.00€
Chocolate tart with a hazelnut praline center 🍷 🍷 🍷 🍷

Croquant à l'ananas caramélisé et vanillé, sorbet noix de coco 7.00€
Caramelized vanilla-pineapple crisp and coconut sorbet 🍷 🍷 🍷 🍷

Pavlova aux agrumes 7.00€
Citrus Pavlova 🍷

Pomme confite au vin chaud, glace vanille 7.00€
Mulled wine-poached apple, vanilla ice cream 🍷 🍷

Tarte au citron « dé-structu-rée » 7.00€
Deconstructed lemon tart 🍷 🍷 🍷

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'Angévine (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

Poireaux vinaigrette maison, œuf de caille, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Homemade leeks vinaigrette, quail egg, whole-grain mustard vinaigrette

ou

Œuf parfait à la crème de champignons de Longué, croutons et champignons poêlés

Slow-cooked egg with Longué mushroom cream, croutons, and pan-seared mushrooms

ou

Trío 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

Cassiolette de fruits de mer au Saumur Blanc

Seafood Cassiolette with Saumur Blanc

ou

Aiguillette de saumon, crème de piquillos et duo de courgette

Salmon fillet strips, piquillo pepper cream, and zucchini duo

ou

Parmentier de canard confit à la patate douce

Duck Confit and Sweet Potato Parmentier

Poire confite et gratinée au bleu d'Auvergne, pignons de pin, noix et roquette

Candied pear gratinéed with Bleu d'Auvergne, pine nuts, walnuts, and arugula

ou

Dessert du jour / Dessert of the day

ou

Nage de fruits frais à l'hibiscus, tuile aux amandes / Fresh fruit in hibiscus broth, tuile

ou

Tarte au chocolat, cœur noisette praliné / Chocolate tart with a hazelnut praline center



Menu à 30 euros

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

Gratiné d'escargots au parmesan, pain toasté
Escargots gratinéed with Parmesan, toasted bread

ou

Eclair maison aux crevettes sauvages et chantilly au wasabi
Homemade éclair with wild shrimp and wasabi whipped 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

Nage de crevettes sauvages au curry
Poached shrimp in curry broth

ou

Daube de bœuf à la provençale, légumes d'hiver
Provençal-style beef stew, winter vegetables

ou

Côte de cochon 330g, jus à l'ail, pommes de terre et carottes glacées
Pork chop (330g), garlic jus, potatoes, and glazed carrots

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 35 euros

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

Noix de Saint Jacques snackées, velouté de panais à l'huile de truffe, Pak-choï rôti
Seared scallops, parsnip velouté with truffle oil, roasted bok choy

ou

Foie gras mi-cuit au Cidre Breton, toast de pain aux 6 céréales, pomme confite
Semi-cooked foie gras with Breton cider, 6-grain bread toast, candied apple

ou

Trio de Galipettes Saumuroises

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

Pavé de cabillaud, mousseline de butternut, huile citronnée et chips de légumes
Cod fillet, butternut squash mousseline, lemon-infused oil, and vegetable chips

ou

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

ou

Confit d'agneau cuit à basse température 5 heures, façon couscous (Supplément de 3€)
Couscous-style lamb confit (Supp. 3€)

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 choise 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 choise in the menu

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

Trilogie de desserts
Dessert trilogy