



Hôtel Restaurant Saint Paul **



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, ping pong, 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.



Prix net, service inclus - Hors boissons



Les Entrées

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	5.50 €
Velouté de légumes oubliés <i>Vegetables soup</i>	6.00 €
Millefeuille de Maquereau aux pommes, pesto d'herbes fraîches <i>Mackerel and apple's millefeuille, fresh herbs pesto</i>	7.50 €
Carpaccio de truite fumée maison, crème légère au citron et aneth <i>Smoked trout carpaccio, lemon and dill cream</i>	7.50 €
Pithiviers aux fruits de mer <i>Shellfish Pithiviers</i>	8.00 €
Involtini au jambon italien, ricotta et ciboulette <i>Italian ham Involtini, ricotta and chive</i>	8.50 €
Tartare de Saumon aux tomates confites, concombres à l'aigre doux <i>Salmon tartar with confits tomatoes, bittersweet cucumbers</i>	9.00 €
Escargots de Bourgogne façon paysanne <i>Bacon and crouton snails, 12 pieces</i>	10.00 €
Foie gras au Layon, confiture de figes et pain brioché <i>Home made foie gras with Coteaux du layon, brioched bread and fig jam</i>	12.00 €

Le Snacking

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade de chèvre chaud et rillauds, œuf poché <i>Warm goat cheese salad and rillauds, poached egg</i>	6.50 €	12.00 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette et parmesan <i>Beef Carpaccio with Hazelnut Oil and Parmesan</i>	7.50 €	14.00 €
SP Burger (Fromage, Tomate, Oignons et Sauce tartare) <i>SP Burger</i>		14.00 €

Les Plats

Plat du jour 12.00 €
Dish of the day

Risotto aux champignons et légumes croquants 14.00 €
Risotto with mushrooms and vegetables

Filet d'Aiglefin aux céréales, espuma de coco, mousseline de carottes 15.00 €
Fillet of haddock, coco espuma, carrot mousseline

Pavé de Cabillaud à la crème d'aneth 16.50 €
Cod steak with dill cream

Cuisses de Grenouilles en persillade 17.00 €
Frogs legs with parsley

Filet de Daurade Royale au pesto d'herbes fraîches, fenouil braisé 18.50 €
Sea bream fillet with fresh herbs pesto, braised fennel

Duo de St Jacques et Crevettes sauvages au curry 19.50 €
Snacked scallops and wild shrimps with curry

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 14.00 €
Old-fashioned veal blanquette, rice

Fondant de poulet farci aux cèpes 16.00 €
Chicken stuffed with boletus

Souris de Cerf à la crème de morilles 17.00 €
Deer shank with morel cream

Filet de pigeon mariné au thym et citron 18.00 €
Pigeon fillet with thyme and lemon

Filet de bœuf "VBF", crème de foie gras 19.00 €
French tenderloin beef, foie gras cream

Provenance des viandes :

Bœuf : France

Cerf : Espagne

Poulet : France

Pigeon : Royaume Uni

Veau : France



Prix net, service inclus - Hors boissons



Les Desserts et coupes glacées

Assiette de fromages et salade <i>Cheeses plate and salad</i>	5.50 €
Camembert entier (150 gr) au lait cru rôti au miel, bouquet de mâche <i>Roasted camembert with honey, salad</i>	8.50 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	4.50 €
Verrine pâtissière aux fruits rouges confits <i>Candied red fruits and cream</i>	6.00 €
Cheesecake Maison et croquant Spéculos <i>Cheesecake</i>	6.00 €
Tartelette au citron meringuée <i>Lemon pie</i>	6.50 €
Pavlova aux fruits exotiques <i>Exotic fruits and sorbet Pavlova</i>	6.50 €
Gros macaron au chocolat <i>Chocolat Macaron</i>	7.00 €
Moelleux au chocolat, glace caramel <i>Chocolat molten cake, caramel ice cream</i>	7.00 €
Baba bouchon au rhum <i>Rum Baba</i>	7 50 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	7.50 €
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 20 €

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

Entrée du jour / Starter of the day

Ou

Millefeuille de Maquereau aux pommes, pesto d'herbes fraîches

Mackerel and apple's millefeuille, fresh herbs pesto

Ou

Velouté de légumes oubliés

Vegetables soup

Ou

Salade de chèvre chaud et rillauds, œuf poché

Warm goat cheese salad and rillauds, poached egg

~~~~~

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

*Ou*

**Filet d'Aiglefin aux céréales, espuma de coco, mousseline de carottes**

*Fillet of haddock, coco espuma, carott mousseline*

*Ou*

**Cuisse de Pintade confite, sauce saumuroise**

*Confit Guinea fowl, red Saumur wine sauce*

*Ou*

**Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf**

*Old-fashioned veal blanquette, rice*

~~~~~

Assiette de fromages (Supplément de 3 €)

Cheeses plate (Supplement of 3 €)

~~~~~

### *Dessert du jour / Dessert of the day*

*Ou*

**Tartelette au citron meringuée / Lemon pie**

*Ou*

**Verrine pâtissière aux fruits rouges confits / Candied red fruits and cream**

*Ou*

**Moelleux au chocolat, glace vanille / Chocolate cake, vanilla ice cream**

*Ou*

## Menu à 24 €

(Supplément de 2.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

**Carpaccio de truite fumée maison, crème légère citron et aneth**  
*Smoked trout carpaccio, lemon and dill cream*

Ou

**Pithiviers aux fruits de mer**  
*Shellfish Pithiviers*

Ou

**Involtini au jambon italien, ricotta et ciboulette**  
*Italian ham Involtini, ricotta and chive*

~~~~~

Cuisses de Grenouilles en persillade
Frogs legs with parsley

Ou

Pavé de Cabillaud à la crème d'aneth
Cod steak with dill cream

Ou

Fondant de poulet farci aux cèpes
Chicken stuffed with boletus

Ou

Souris de Cerf à la crème de morilles
Deer shank with morel cream

~~~~~

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

~~~~~

Dessert au choix à la carte
A la carte dessert



Hôtel Restaurant Saint Paul **



Menu à 29 €

(Supplément de 4.00 € par entrée et par plat, pour la soirée étape et la demi-pension)

Tartare de Saumon aux tomates confites, concombres à l'aigre doux
Salmon tartare with confits tomatoes, bittersweet cucumbers

Ou

Escargots de Bourgogne façon paysanne
Bacon and crouton snails, 12 pieces

Ou

Foie gras au Layon, confiture de figes et pain brioché
Home made foie gras with Coteaux du layon, brioched bread and fig jam

~~~~~

**Duo de St Jacques et Crevettes sauvages au curry**  
*Snacked scallops and wild shrimps with curry*

*Ou*

**Filet de Daurade Royale au pesto d'herbes fraîches, fenouil braisé**  
*Sea bream fillet with fresh herbs pesto, braised fennel*

*Ou*

**Pavé de bœuf "VBF", crème de foie gras**  
*French tenderloin beef, foie gras cream*

*Ou*

**Filet de pigeon mariné au thym et citron**  
*Pigeon fillet with thyme and lemon*

~~~~~

Assiette de fromages (Supplément de 3 €)

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**  
*A la carte dessert*



Prix net, service inclus - Hors boissons





Hôtel Restaurant Saint Paul \*\*



## 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*

~~~~~

Poisson du jour

Fish of the day

OU

Steak haché

Minced beef

OU

Aiguillettes de poulet

Chicken fillet

OU

Jambon blanc

Ham

~~~~~

#### **Dessert du jour**

*Dessert of the day*

OU

#### **Coupe de glace**

*Ice cream*



Prix net, service inclus - Hors boissons

