

*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 SAS Besnard Allan : 7 imp de la Cerisaie - 49680 Vivy

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

Les Entrées



Entrée du jour Starter of the day	7.50€
Cigare de bœuf confit, polenta crémeuse et jus au basilic Confit beef, creamy polenta and basil juice	8.00€
Velouté de légumes oubliés, Champignons de Paris et noix grillés, tuile de parmesan Old vegetables soup, mushrooms and grilled nuts, parmesan	8.50€
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€
Tarte fine au canard, chantilly au fromage frais figues et noix Duck's pie, figs and walnuts cheese cream	10.50€
Eclair au saumon fumé maison, crème légère au citron et ciboulette, perles de Yuzu Smoked salmon éclair, lemon and chives cream, Yuzu pearl	11.00€
Escargots de Bourgogne façon paysanne Bacon and crouton snails, 12 pièces	10.50 €
Mosaïque de tataki de bœuf à la japonaise Beef tataki Japanese way	11.50€
Œuf parfait, bisque de langoustines Poached egg, langoustine bisque	12.00€

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 rouge 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 Lieu noir, Choux fleur et cacahuètes grillées 14.50€
Saihte, cauliflower and grilled peanuts

Filet de maquereau au pesto rouge, écrasé de pomme de terre et brocolis 15.00€
Mackerel fillet, red pesto, mash potatoes and broccoli

Mijoté de crevettes sauvages et noix de st Jacques au vin d'Alsace 18.00€
Wild shrimp and scallops stewed with Alsace wine

Les Viandes

Œuf mollet, sot-l'y-laisse de poulet, patate douce et châtaignes 14.50€
Soft boiled egg, chicken « sot l'y laisse », sweet potatoes and chestnuts

Joue de cochon confite à l'orange, carottes et coriandre 15.50€
Candied pig cheek with orange, carrots and coriander

Suprême de volaille farcie aux cèpes et foie gras, crème de cèpes, risotto d'épeautre 17.00€
Poultry suprême stuffed with porcini mushrooms

Filets de caille aux châtaignes, sauce au Crémant de Loire 19.00€
Quail fillet with chestnuts, Crémant de Loire sauce

Entrecôte de bœuf « VBF » (300g), frites maison et salade 25.00€
« VBF » Beef rib steak, french fries and salad

Provenance des viandes :

Bœuf : Français

Canard : U.E.

Volaille : Française

Porc : Français et U.E.



Les Desserts

Assiette de 3 fromages et salade Cheese plate and salad	7.00€
Dessert du jour Dessert of the day	6.50€
Panacotta à la clémentine, tuile au cacao Clementine panna cotta, cocoa biscuit	7.00€
Pavlova maison aux pommes et Calvados Apples and Calvados pavlova	7.00€
Poire pochée au vin chaud, crumble de pain d'épices, glace au yaourt Poached pear with mulled wine, gingerbread crumble, yogurt ice cream	7.00€
Délice Choco-nuts Chocolat and nuts cake	7.00€
Ananas rôti à la grenade, glace au palet breton Roasted pineapple with pomegranate, palet breton ice cream	7.00€
Tarte au citron revisitée St Paul's Lemon tarte	7.00€
Café, Thé, Chocolat gourmand Gourmet coffee, tea, chocolate	8.50€
Coupe de glace, 2 boules Supplément chantilly ou Sauce chocolat 0.50€	5.00€
Coupe de glace, 2 boules et alcool Ice cream, 2 scoops with alcool	8.00€
- 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

Cigare de bœuf confit, polenta crémeuse et jus au basilic

Confit beef, creamy polenta and basil juice

ou

Velouté de légumes oubliés, Champignons de Paris et noix grillées, tuile de parmesan

Old vegetables soup, mushrooms and grilled nuts, parmesan

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 Lieu noir, Choux fleur et cacahuètes grillées

Saïthe, cauliflower and grilled peanuts

ou

Oeuf mollet, sot-l'y-laisse de poulet, patate douce et châtaignes

Soft boiled egg, chicken « sot l'y laisse », sweet potatoes and chestnuts

ou

Joue de cochon confite à l'orange, carottes et coriandre

Candied pig cheek with orange, carrots and coriander

Assiette de 3 fromages / Cheese plate

ou

Dessert du jour / Dessert of the day

ou

Panacotta à la clémentine, tuile au cacao / Clementine panna cotta, cocoa biscuit

ou

Pavlova maison aux pommes et Calvados / Apples and Calvados pavlova



Menu à 30 euros

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

Eclair au saumon fumé maison, crème légère au citron et ciboulette, perles de Yuzu
Smoked salmon éclair, lemon and chives cream, Yuzu pearl

ou

Tarte fine au canard, chantilly au fromage frais figues et noix
Duck's pie, figs and walnuts cheese cream

ou

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

Filet de maquereau au pesto rouge, écrasé de pomme de terre et brocolis
Mackerel fillet, red pesto, mash potatoes and broccoli

ou

Suprême de volaille farcie aux cèpes et foie gras, crème de cèpes, risotto d'épeautre
Poultry suprême stuffed with porcini mushrooms

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)

Oeuf parfait, bisque de langoustines

Poached egg, langoustine bisque

ou

Mosaïque de tataki de bœuf à la japonaise

Beef tataki Japanese way

ou

Trio de Galipettes Saumuroises

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

Local stuffed mushrooms

Mijoté de crevettes sauvages et noix de st Jacques au vin d'Alsace

Wild shrimp and scallops stewed with Alsace wine

ou

Filets de caille aux châtaignes, sauce au Crémant de Loire

Quail fillet with chestnuts, Crémant de Loire sauce

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

