

*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*

Les Entrées

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Entrée du jour Starter of the day | 7.50€ |
| Terrine de poulet en gelée aux légumes d'été, sauce césar Chicken terrine in jelly with summer vegetables, cesar sauce | 8.00€ |
| Œuf mollet aux épinards frais, crème onctueuse au lard Soft-boiled egg with fresh spinach, bacon cream | 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€ |
| Bruschetta de saumon fumé et avocat, jeune pousse de roquette Smoked salmon bruchetta with avocado, rocket salad | 10.50€ |
| Crèmeux de chèvre frais de Neuillé, tomates confites, magret séché aux herbes Fresh goat's cheese cream, candied tomatoes, dry duck breast with herbs | 11.00€ |
| Escargots de Bourgogne façon paysanne Bacon and crouton snails, 12 pièces | 10.50 € |
| Noix de Saint Jacques snackées, poireaux fondants, crème au Saumur Blanc Seared scallops, fondant leeks, Saumur Blanc wine cream | 12.50€ |
| Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, poivre de Timut, chutney de poires caramélisées Foie gras with Coteaux du Layon wine, Timut pepper, pears chutney | 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 14.00€
Dish of the day

Les Poissons

Ballotine de truite et jambon fumé, fondu de choux et amandes, beurre blanc 14.50€
Ballotine of trout and smoked ham, cabbage and almonds melt, white butter

Pavé de merlu à la crème de piquillos, poireaux fondants au gingembre 15.00€
Hake steak, piquillos cream, melting leeks with ginger

Tataki de saumon légèrement fumé, aux petits pois, graines de sarrasin 17.00€
Smoked salmon tataki, peas and buckwheat seed

Les Viandes

Suprême de volaille farci à la tomate confite et basilic, minute de tomates cerises 14.50€
Supreme of poultry stuffed with candied tomatoes and basil

Pièce de bœuf grillée, réduction au Saumur Champigny, mousseline de céleri et oignons grillés 15.50€
Piece of beef, Saumur Champigny sauce, celery mousseline and grilled onions

Rillands d'Anjou, sauce à la framboise, légumes de saison 16.50€
Rillands d'Anjou, raspberry sauce, seasonal vegetables

Pressé de veau façon blanquette, riz sauvage 18.50€
Veal « Blanquette » style, rice

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

Provenance des viandes :

Bœuf : Race à viande français

Volaille : Française

Porc : Français et U.E.

Veau : Français



Les Desserts

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Assiette de 3 fromages et salade Cheese plate and salad | 7.00€ |
| Dessert du jour Dessert of the day | 6.50€ |
| Crème brûlée à la liqueur Combier Creme brulee with Combier liquor | 7.00€ |
| Soupe de fraises, biscuit aux amandes Strawberry soup, almonds biscuit | 7.00€ |
| Carpaccio de fruits frais au citron vert et menthe, sorbet Mojito Fresh fruit carpaccio with lime and mint, Mojito sorbet | 7.00€ |
| Sablé chocolat et pommes confites au Calvados, mousse vanille Chocolate shortbread and candied apples with Calvados, vanilla mousse | 7.00€ |
| Millefeuille framboise-chocolat Raspberry and chocolate millefeuille | 7.00€ |
| Omelette Norvégienne Norwegian omelet | 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

Terrine de poulet en gelée aux légumes d'été, sauce césar
Chicken terrine in jelly with summer vegetables, cesar sauce

ou

Œuf mollet aux épinards frais, crème onctueuse au lard
Soft-boiled egg with fresh spinach, bacon 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

Plat du jour / Dish of the day

ou

Ballotine de truite et jambon fumé, fondu de choux et amandes, beurre blanc
Ballotine of trout and smoked ham, cabbage and almonds melt, white butter

ou

Suprême de volaille farci à la tomate confite et basilic, minute de tomates cerises
Supreme of poultry stuffed with candied tomatoes and basil

ou

Pièce de bœuf grillée, réduction au Saumur Champigny,
mousseline de céleri et oignons grillés

Piece of beef, Saumur Champigny sauce, celery mousseline and grilled onions

Assiette de 3 fromages / Cheese plate

ou

Dessert du jour / Dessert of the day

ou

Crème brûlée à la liqueur Combiér / Creme brulee with Combiér liquor

ou

Soupe de fraises, biscuit aux amandes / Strawberry soup, almonds biscuit



Menu à 30 euros

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

Bruschetta de saumon fumé et avocat, jeune pousse de roquette
Smoked salmon bruchetta with avocado, rocket salad

ou

Crèmeux de chèvre frais de Neuillé, tomates confites, magret séché aux herbes
Fresh goat's cheese cream, candied tomatoes, dry duck breast with herbs

ou

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

Pavé de merlu à la crème de piquillos, poireaux fondants au gingembre
Hake steak, piquillos cream, melting leeks with ginger

ou

Rillauds d'Anjou, sauce à la framboise, légumes de saison
Rillauds d'Anjou, raspberry sauce, seasonal 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 snackées, poireaux fondants, crème au Saumur Blanc
Seared scallops, fondant leeks, Saumur Blanc wine cream

ou

Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, poivre de Timut,
chutney de poires caramélisées

Foie gras with Coteaux du Layon wine, Timut pepper, pears chutney

ou

Trio de Galipettes Saumuroises

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

Local stuffed mushrooms

Tataki de saumon légèrement fumé, aux petits pois, graines de sarrasin
Smoked salmon tataki, peas and buckwheat seed

ou

Pressé de veau façon blanquette, riz sauvage

veal « Blanquette » style, rice

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