LE SAINT ENDREOL

SERVICE DU SOIR - 19H30 À 21H30

Tous les plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts
Home-made dishes are elaborated with raw products on-site

Plats de saveur régionale / *Local product*

Plats sans gluten / *Gluten free*

La liste des allergènes est disponible sur demande / *The allergen list is available upon request*

Les Entrées

Velouté de butternut **18 €**
Palet de fromage et lard fumé, chantilly salée, torsade feuilletée aux deux fromages
Butternut Squash Velouté, cheese & smoked bacon parcel, savoury whipped cream, two cheese puff pastry twist

Saumon fumé et tartare de fromage frais **20 €**
Blinis de brocolis, vinaigrette aux tomates séchées
Smoked Salmon & Cream Cheese Tartare, broccoli blinis, sun-dried tomato vinaigrette

Œuf mollet, cèpes en persillade **22 €**
Brunoise de volaille pochée, crème de comté et lard grillé
Soft-Boiled Egg, garlic & parsley sautéed porcini mushrooms, poached chicken, Comté cream & grilled bacon

Tempura de gambas **23 €**
Salade croquante, vinaigrette au soja sucré, citron vert, gingembre et cébette
King Prawn Tempura, crispy vegetable salad, sweet soy, lime, ginger & spring onion vinaigrette

Pressé de foie gras de canard mi-cuit **24 €**
Compotée d'oignons au miel et vin de Provence, poire pochée au vin rouge et toast brioché
Terrine of Semi-Cooked Duck Foie Gras, onions slowly cooked with honey & Provençal wine, pear poached in red wine & brioche toast

Tarifs nets TTC - Service compris - Sous réserve de changement et disponibilité

Les Viandes

Emincé de Paleron de veau cuit en pot-au-feu — **25 €**
Légumes de saison au bouillon et sauce gribiche maison
Veal Chuck Pot-au-Feu, seasonal vegetables cooked in broth & homemade Gribiche sauce

Filet mignon de porc confit — **27 €**
Sauce brune au chorizo, croustillant de pommes de terre et tempura de légumes
Confit Pork Tenderloin, chorizo-infused brown sauce, crispy potatos & vegetable tempura

Le Burger du Saint Endréol - Servi avec des frites — **28 €**
Pain brioché, steak haché, reblochon, lard grillé, confiture d'oignons au miel et vin de Provence, salade, tomate et sauce tartare à la moutarde à l'ancienne
Homemade Burger served with fries : brioche bun, beef patty, Reblochon cheese, grilled bacon, onions slowly cooked with honey and Provençal wine, lettuce, tomato & wholegrain mustard tartare sauce

Caille désossée en farce fine — **29 €**
Foie gras poêlé façon Rossini, sauce Périgourdine, poêlée de pommes de terre, champignons et fruits d'automne
Stuffed Quail, pan-seared foie gras Rossini-style, Périgord cream sauce & sautéed potatoes, mushrooms and autumn fruits

Entrecôte de bœuf - env. 300g — **30 €**
Tomate provençale, rose de courgette & pommes frites
Sauce au choix : poivre vert, bordelaise ou beurre maître d'hôtel
Beef Ribeye Steak, approx. 300 g, Provençal tomato, courgette rosette & French fries
Choice of sauce : green peppercorn, Bordelaise or maître d'hôtel butter



Tarifs nets TTC - Service compris - Sous réserve de changement et disponibilité

Les Poissons

Aiguillette de filet de daurade — **23 €**
Fondue d'endives à l'estragon, gnocchis au parmesan, concassé de tomate et sauce au vin blanc de Provence
Sea Bream Fillet, tarragon-braised endive, Parmesan gnocchi, crushed tomato & Provençal white wine sauce

Filet de Saint-Pierre — **24 €**
Duxelles de champignons, galette de pois chiches, rosace de courgettes et sauce crémeuse à la provençale
John Dory Fillet, mushroom duxelles, chickpea galette, courgette rosette & Provençal-style cream sauce

Tronçon de limande — **25 €**
Déclinaison de poireaux (blanc poché et vert en fondue), pommes de terre meunière et crémeux de beurre nantais
Flounder Sole Fillet, poached white leek & leek fondue, sautéed potatoes & Nantua-style butter sauce

Bourride de lotte & Saint-Jacques aux effluves de safran — **26 €**
Timbale de riz, mini tomates poêlées et fenouil braisé aux agrumes
Monkfish & Scallop Casserole, saffron and citrus fruits, braised fennel, pan-fried baby tomatoes and rice timbale

Menu Enfant

Le Saint Endréol n'oublie pas les petits
Un plat + Un dessert : **12 €**

Les portions du menu enfant ne sont pas adaptées pour les enfants de plus de 11 ans



Tarifs nets TTC - Service compris - Sous réserve de changement et disponibilité

Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés — **15 €**
Salade et confiture de cerises griottes
Selection of Mature Cheeses, salad & Morello cherry jam

Flan traditionnel à la pistache — **13 €**
Biscuit parfumé à l'amande amère et glace au chocolat blanc
Traditional Pistachio Flan, bitter almond-flavoured biscuit & white chocolate ice cream

Pavlova exotique — **13 €**
Brunoise de mangue, ananas et kiwi au miel de Provence & sorbet passion
Exotic Pavlova, diced mango, pineapple and kiwi with Provençal honey & passion fruit sorbet

Moelleux chaud au chocolat Pur Caraïbe — **14 €**
Crème anglaise, chantilly maison et glace à la vanille de Madagascar
Warm Caribean Chocolate Cake, vanilla light custard cream, homemade whipped cream & Madagascar vanilla ice cream

Sphère façon Mont-Blanc de La Motte-en-Provence — **14 €**
Meringue, mousse au chocolat blanc, crème de marron et coque de chocolat blanc craquante
Mont Blanc "La Motte-en-Provence" Sphere : meringue, white chocolate mousse, chestnut cream & crisp white chocolate shell



Tarifs nets TTC - Service compris - Sous réserve de changement et disponibilité