



# 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



Plat sans gluten / Gluten free

## Les Entrées

### Poêlée de noix de Saint-Jacques et gambas

Risotto blanc, pousses d'épinards, tuile à l'encre de seiche et crème de bisque

*Pan-sautéed kernel of scallops and king prawns, white risotto and baby spinach leaves, shellfish cream*

26 €

### Tempura de crottin de chèvre

Confiture d'oignons au miel et vin de Provence, émincé d'endives aux copeaux de jambon italien et parmesan

*Goat's cheese tempura with onion jam, honey and Provencal wine, thinly-sliced endive with chips of Italian dry ham and Parmesan*

21 €

### Crème veloutée de champignons

Quenelle de volaille au parfum de truffes, chantilly salée, julienne de jambon grillé et croustillant d'oignons

*Velvety mushroom soup, truffle-flavoured poultry quenelle, salted whipped cream, thinly-sliced grilled ham and crispy onions*

20 €

### Wrap du Saint Endréol : volaille panée, œuf mollet, salade croquante, tomates et sauce César

*Breaded poultry, soft-boiled egg, crisp salad and tomatoes served as a wrap with Caesar's sauce*

19 €

# Propositions Vegan

L'assiette végétarienne : nouilles de riz, légumes wok et caramel de soja  
*The vegetarian plate: Pan-sautéed rice noodles and vegetables with soy bean sauce*



17 €

Salade croquante de légumes de saison  
*Mixed salad leaves with a selection of seasonal vegetables*



14 €

## Les Poissons



### Filet de loup juste poêlé



Polenta, fondue d'artichauts en barigoule et tagliatelles de carottes,  
crème provençale au vin blanc

27 €

*Pan-fried fillet of bass, Provençal white wine cream sauce,  
polenta and slow-simmered artichoke "barigoule" and tagliatelle of carrots*

### Filet de sébaste rôti

Pommes de terre pochées en bouillon safrané, fenouil confit au jus d'orange,  
croûtons, emmental râpé et rouille

26 €

*Roast redfish fillet, poached potatoes in saffron broth, fennel preserve with orange juice,  
croutons, grated Emmental cheese and « rouille »*

### Croustillant de saumon et saumon fumé

Risotto blanc de parmesan et rosace de courgettes aux herbes de Provence,  
sauce vin blanc safranée

26 €

*Crisp salmon and smoked salmon, saffron-flavoured white wine sauce,  
white parmesan risotto and zucchini with Provence herbs*

### Filet de cabillaud en parmentier, chapelure de chorizo et parmesan

Fondue de poivrons, oignons et olives et coulis de piperade

25 €

*Fillet of cod in a crust of chorizo and Parmesan cheese, sweet pepper,  
onions and olives ragout and sweet pepper, tomatoes and garlic cream sauce*



Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité

# Les Viandes

## Tournedos de bœuf en Rossini et son escalope de foie gras poêlée

Gâteau de pommes de terre au lard fumé, tempura de légumes et sauce périgourdine  
*Beef tournedos Rossini cooked medium rare with a pan-fried escalope of foie gras, périgord sauce, potato cake with smoked bacon and vegetable tempura*

32 €

## Côtes d'agneau en julienne de légumes à l'estragon



Emincé de pommes de terre rôties et mini-tomates poêlées, sauce brune à l'estragon

28 €

*Lamb chops with thinly-sliced vegetables and tarragon, brown sauce, sliced roast potatoes and pan-sautéed cherry tomatoes*

## Aiguillettes de volaille pochée servies en feuilletté

Timbale de riz parfumé et raisins secs, garniture cocotte et carottes confites à l'huile d'olives et sauce suprême

25 €

*Thinly-sliced fillet of poached poultry served in puff pastry with a creamy white sauce, casserole garnish, timbale of fragrant rice and raisins, carrots preserve with olive oil*

## Cocotte de bœuf cuite trois heures



Carottes confites à l'huile d'olives et frites de polenta au parmesan servies à part, sauce de vin rouge à la provençale

24 €

*Beef cooked for three hours served in a casserole, Provençal-style red wine sauce, carrots preserve in olive oil and chips of Polenta with parmesan served on the side*

# Menu Enfant

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

*Les portions des menus enfants ne sont pas adaptées pour les enfants de plus de 11 ans*

Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité

# Les Desserts

L'assiette des fromages affinés, mesclun aux pignons grillés,  confiture de griottes

14 €

*Platter of fully-matured cheeses, mixed salad leaves and Morello jam*

Fraîcheur de macaron au citron feuille, 

son crémeux acidulé et feuille de basilic cristallisé et quenelle de sorbet

12 €

*Lemon macaron with tangy cream and crystallised basil leaf, sorbet*

La quenelle chocolat Gianduja et Moka en ganache montée,  
son palet chocolat aux fruits secs et sauce caramel

12 €

*Quenelle of Gianduja and Moka chocolate ganache, chocolate cake with dried fruit and caramel sauce*

Moelleux au chocolat, cœur crème de châtaigne, glace vanille et crème anglaise parfumée

12 €

*Warm soft chocolate cake and chestnut cream, light custard cream and vanilla ice cream*

La noix de coco croquante en mousse légère sur son ananas rôti, espuma passion 

11 €

*Crunchy coconut rock with a light mousse on roasted pineapple, passion fruit espuma*

Poire Belle-Hélène déstructurée : crumble vanillé, poire pochée

sauce chocolat noir pur caraïbes et glace vanille

11 €

*Revisited « Belle Hélène » pear:, vanilla crumble, poached pear and pure Caribbean dark chocolate sauce, Vanilla ice cream*



Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité

# Menu

## "LE SAINT ENDREOL"

Les saveurs méditerranéennes sont si généreuses qu'elles se suffisent à elles-mêmes.

Elles sont sources d'équilibre et révèlent l'authenticité et la vérité du produit.

La cuisine du restaurant Le SAINT ENDRÉOL met l'accent sur les produits locaux de saison pour la qualité et la richesse de leurs saveurs.

*The flavors of the Mediterranean are enough in themselves, they are recognized because they demand balance, authenticity and veracity of the product.*

*Our cuisine is made of local and fresh products.*

### ENTRÉE

A choisir parmi nos 2 entrées du jour  
*To choose between our 2 starters of the day*

### PLAT

A choisir parmi nos 2 plats du jour (poisson et viande)  
*To choose between our 2 main courses of the day (fish and meat)*

### DESSERT

Desserts du jour Ou Glace / sorbet  
*Dessert of the day Or Ice cream / sorbet*

**42 €**

hors boissons / *without drinks*

*Nous informons notre clientèle que tout changement de plats dans ce menu impliquera un supplément minimum de 6 euros par changement*



Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité

# SÉMINAIRE À SAINT ENDRÉOL

Les Domaines de Saint-Endréol constituent le cadre idéal pour l'organisation de vos journées de travail et de vos réunions.

La palette de prestations du Resort est l'assurance d'une combinaison réussie entre travail et loisir.

---

*Les Domaines de Saint-Endréol is the perfect setting for your seminars and meetings.*

*The range of services offered by the Resort is the assurance of a successful combination of work and leisure.*

Votre contact : M. Pierre RAYMOND  
Tel. : + 33 (0)4 94 51 89 88/87  
[restaurant@st-endreol.com](mailto:restaurant@st-endreol.com)  
[www.st-endreol.com](http://www.st-endreol.com)

