



# 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*

## Les Entrées

**Ravioles de mousseline de volaille et foie gras de canard** 24 €

Crème de bouillon de poule, truffes aestivum et copeaux de parmesan  
*Small ravioli with fine poultry mousse and duck foie gras, chicken broth with truffles and chips of parmesan*

**Salade folle de crudités en rouleau de saumon fumé**  23 €

Crème de wasabi, œufs de saumon, gressin et vinaigrette de caramel de soja  
*Stuffed roll of smoked salmon with raw vegetables, wasabi cream sauce, fish roe and balsamic*



**Religieuse salée aux pommes et poires poêlées au miel de Provence** 22 €

Coulant de crottin de chèvre chaud, mesclun aux pignons, lard grillé et mini tomates  
*Spherical chou puff pastry filled with pan-sautéed apple & pear with honey coated with fresh goat's cheese*

**Tarte feuilletée aux champignons** 21 €

Mozzarella, copeaux de jambon sec italien et crème aux trompettes de la mort  
*Puff pastry mushroom with shallots tart coated with mozzarella and chips of dry ham, wild mushroom sauce*

**Crème velouté de potiron** 20 €

Copeaux de foie gras de canard mi cuit, croûtons au beurre et tuile aux deux fromages  
*Velvety pumpkin soup, chips of duck foie gras and croutons*

# Les Viandes

## Tournedos de filet de bœuf poêlé 32 €

Gratin dauphinois aux cèpes, salade frisée aux lardons et aux noix, sauce crème de poivre vert

*Pan-sautéed beef tournedos, green peppercorn sauce, dauphiné-style oven baked creamed potatoes with wild mushrooms, curled endive salad with lardoons and nuts*



## Souris d'agneau braisée au miel, thym et vin de Provence 31 €

Crème de polenta au parmesan, tagliatelles de carottes confites et olives noires

*Braised knuckle-joint of lamb with honey and local wine, polenta with parmesan and thinly-sliced carrots*

## Côte de veau rôtie à l'ail et à la farigoulette 30 €

Gratin de coquillettes à la truffe aestivum et parmesan, carottes confites et sauce aux morilles

*Roast veal chop with garlic and thyme, wild mushroom sauce, oven-grilled pasta shells with truffles and parmesan, carrot preserve*

## Aiguillettes de canard 29 €

Pommes de terre fondantes au paprika, cèpes persillés, quartiers de pommes rôtis et pousses d'épinards, sauce aux trompettes de la mort

*Thinly-sliced breast of duck, wild mushroom sauce, cepe mushrooms sautéed with parsley and garlic, potatoes with paprika and slices of roast apples*

## Le Burger noir du Saint Endréol 28 €

Pain à l'encre de seiche, bœuf haché charolais, tranche de lard grillé, reblochon, confiture d'oignons au miel et rosé de Provence, sauce tartare moutarde à l'ancienne et frites servies à part

*Special St Endréol Burger: minced Charolais beef, bread with ink sauce, slice of grilled ham, onion stewed with rosé wine and honey and slice of cheese, French fries*



# Les Poissons

**Eventail de la mer - Saumon, Daurade, Rouget, Saint-Jacques et Gambas**  **29 €**  
Tourtière de légumes et riz parfumé, crème béarnaise et mini tomates rôties au cumin  
*Fisherman's Platter: salmon, gilt-head bream, red mullet, scallop and king prawn, vegetable and rice pie, béarnaise sauce*

**Brochette de Saumon et Saint-Jacques rôtis au paprika**  **28 €**  
Risotto blanc, fondue d'endives et bulbes de fenouil à l'estragon, coulis de crustacés  
*Salmon and pan-sautéed scallop on skewers, risotto, slow-simmered chicory, fennel with tarragon and shellfish sauce*

**Filet de loup de méditerranée**  **27 €**  
Wok de légumes et tagliatelles de riz, sauce sucrée-salée de soja, cébettes et ail frit  
*Fillet of mediterranean sea bass, pan-sautéed vegetables and rice noodles, soy bean sweet & salted sauce*



**Filet de daurade royale poêlé**  **26 €**  
Mousseline de topinambours et persillade, tagliatelles de légumes en barigoule, sauce vin blanc de Provence  
*Fillet of pan-sautéed gilt-head bream, fine Jerusalem artichoke mousse, braised thinly-sliced vegetables and local white wine sauce*

**Pavé de cabillaud et chips de chorizo**  **25 €**  
Ecrasé de pommes de terre et fondue de poireaux, chapelure d'œuf, chorizo, parmesan et crème de crustacés  
*Thick cod steak with chips of chorizo, mashed potatoes and slow-simmered leeks, shellfish cream sauce*

## 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*

# Fromages et Desserts

Le demi camembert rôti au four, mouillettes de pain brioché, quelques quartiers de fruits frais et mesclun servi à part - à la commande 12mn **16 €**  
*Baked half Camembert, fingers of brioche bread, mixed salad leaves*  
*Special preparation - 12 minutes*

Assiette de fromages affinés, mesclun aux pignons grillés et confiture de griottes  **14 €**  
*Special selection of ripened cheeses served with mixed salad leaves and morello jam*

Macaron cacao, crémeux de chocolat pur caraïbes, fruits secs caramélisés et sorbet chocolat noir  **13 €**  
*Soft cocoa macaron with dark chocolate, caramelized dry fruits et chocolate sorbet*

Profiteroles maison en glace vanille et crème de marrons, coulis chaud de chocolat noir, chantilly et amandes torréfiées **12 €**  
*Chestnut cream profiteroles with vanilla ice cream, warm dark chocolate sauce and sweetened whipped cream*

La noix de coco en mousse légère, coquille croquante de chocolat noir, sorbet et coulis exotique  **11 €**  
*Fine coconut mousse coated with dark chocolate, sorbet and exotic fruit sauce*

Flan pâtissier à la vanille de Madagascar en tartelette feuilletée croustillante, glace caramel et chantilly maison **10 €**  
*Vanilla flan in a tartlet, butterscotch ice cream and sweetened whipped cream*



# 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

Dessert 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 - Service compris - Sous réserve de changement et disponibilité

# SÉMINAIRE À SAINT ENDRÉOL

Le Domaine de Saint-Endréol constitue 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.

---

*Le Domaine 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

www.st-endreol.com

