



# 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

**Blinis au sarrazin avec noix de Saint-Jacques et gambas poêlées** 24 €  
Sur une fondue de poireaux au cumin, sauce vin blanc safranée,  
brunoise de tomates et ciboulette ciselée, tuile à l'encre de seiche  
*Buckwheat blinis with pan-sautéed scallops and king prawn on a bed of slow-simmered  
leeks with cumin, saffron-flavoured white wine sauce*

 **Feuilletage croustillant à l'emmental** 23 €  
Pommes rôties au miel, crottin de chèvre, mesclun aux pignons de pin,  
copeaux de jambon sec et parmesan  
*Crispy fried puff pastry with goat's cheese and roasted apple with honey,  
mixed salad leaves with chips of dry ham and parmesan*

 **L'œuf mollet façon "meurette" à la provençale**  22 €  
Artichauts poêlés, lardons et champignons sautés et tuile de fromage  
*Soft-boiled egg in red wine sauce with pan-sautéed artichokes, lardoons, onions and mushrooms*

**Salade César à l'indienne** : Salade romaine, volaille pochée au curry, œuf mollet, 21 €  
raisins secs, julienne de pommes, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César curry  
*Indian-style Caesar's salad : Cos lettuce, poultry poached with curry, soft-boiled egg,  
thin slices of apple and curry sauce*

**Salpicon de saumon en marinade "instantannée" au caramel de soja**  20 €  
Jeunes cébettes et graines de sésame torréfiées, salade de crudités de saison et avocat  
*Diced salmon marinated in soy bean sauce, cébettes and sesame seeds, raw vegetables salad  
with cherry tomatoes and avocado*

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

# Les Viandes

- Entrecôte de bœuf (250g), façon maitre d'hôtel ou à la bordelaise** **31 €**  
Pommes de terre au paprika, tempura de haricots verts et salade servie à part  
Sauce beurre au citron et au persil (Maître d'hôtel) ou sauce au vin rouge et aux échalotes (Bordelaise)  
*Beef ribsteak cooked medium rare, potatoes with paprika and fried French beans*  
*Lemon parsley butter sauce (Maître d'hôtel) or Red wine sauce with shallots (Bordelaise)*
- Côte de veau cuite simplement au beurre**  **30 €**  
Trônes de gratin dauphinois, poêlée de courgettes à l'huile d'olive et sauce morilles  
*Veal cutlet cooked with butter, wild mushroom sauce, oven-baked creamed potatoes and pan-sautéed courgettes*
- Carré de porcelet fermier cuit au four**  **28 €**  
Pommes de terre grenailles, cèpes persillés, oignons glacés et lardons,  
sauce brune à la truffe *Tuber Aestivum*  
*Baked loin of suckling pig, potatoes, wild mushrooms with parsley, glazed onions with lardoons, brown sauce with truffles*
-  **Epaule d'agneau "en sauté" cuit en cocotte au rosé et miel de Provence** **27 €**  
Farandole de légumes glacés et churros salés au chorizo  
*Sauté of shoulder of lamb casserole with rosé wine and honey, glazed vegetables*
- Le Burger noir du Saint Endréol** **25 €**  
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

**Bourride de lotte et Saint-Jacques légèrement safranée**  **30 €**

Pommes de terre pochées et oignons blancs, fenouil braisé au jus d'orange, croûtons, rouille et emmental râpé servis à part

*Fish soup with anglerfish and scallops, poached potatoes, braised fennel with orange juice, and "Rouille" served apart*



**Filet de loup de méditerranée poêlé**  **28 €**

Crème de polenta, mini pétanque de petits légumes glacés, échalotes et ciboulette, sauce douce sucrée salée au citron feuille

*Pan-sautéed fillet of Mediterranean bass, sweet & salted sauce with lemon, polenta and glazed vegetables*



**Rouget grondin rôti en portefeuille** **27 €**

Farce de caviar d'aubergine, tarte fine de légumes grillés, sauce vierge, chips de pommes de terre

*Roast red gurnard stuffed with aubergine caviar, olive oil sauce and vegetable thin tart*

*Ce plat peut être proposé sans le poisson / vegan*

**Vice versa de saumon et merlu rôti à l'ail**  **26 €**

Mousseline de courgettes et brocolis, tempura de légumes de saison, sauce de vin blanc safranée

*Roasted salmon and hake cooked upside down with garlic, fine courgette & broccoli mousse, saffron-flavoured white wine 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*

# Les Desserts

Assiette de fromages affinés, mesclun aux pignons grillés, confiture de griottes  14 €  
*Platter of fully-matured cheeses, mixed salad leaves and Morello jam*

Tartelette chocolat, mousse légère au caramel beurre salé, cacahuètes concassées 13 €  
*Chocolate tartlet with a fine butterscotch mousse, crushed peanuts*

Assiette gourmande des desserts de notre pâtissière en florilège 13 €  
*Farandole of mini desserts: Macaroon, small sponge cake, brownies, etc*

Macaron, mousseline à la vanille, pulpeux de framboise, fruits rouges 12 €  
et sorbet fraise  
*Red berry Macaron with a fine vanilla mousse, raspberry pulp and strawberry sorbet*

Dôme choco-coco, palet breton chocolat pur caraïbe, cœur coulant exotique 12 €  
*Soft cake with exotic fruit inserts on a dark chocolate biscuit and a chocolate and coconut coating*

Sur l'idée d'une "Pasteis de nata" chantilly vanille et cannelle, fraises des bois et 11 €  
son sorbet  
*"Pasteis de nata", vanilla and cinnamon chantilly, wild strawberries and sorbet*



# 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 - 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



*La marque Qualité Tourisme™ est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.*

