

A partager

To Share

Sardines Farcies

Ricotta, Marjolaine

Stuffed Sardines

Ricotta, Marjoram

21 €

Fromage Frais de Chèvre

Huile d'Olive et Pain Croquant

Fresh Goat Cheese

Olive oil and Crunchy bread

16 €

Traditionnel Melon-Jambon

Melon Charentais et Jambon Cru

Traditional Melon-Ham

21 €

Suggestion de l'Eté

Summer Sélection

Burrata Crémeuse

Tomates du Pays, Fruit de Saison

et truffe d'Eté

Burrata and Local Tomatoes, Seasonal Fruit

and Summer Truffle

24 €

Tarte Fine Sauce Romesco

Tomates Fraîches et Légumes Croquants

Tart with Romesco Sauce

Fresh Tomatoes and Crunchy Vegetables

21 €

Gaspacho Tomates-Fraises

Tartine de Fromage Frais aux herbes

Tomato-Strawberry Gaspacho

Fresh Cheese Toast with Herbs

19 €

Les Plats

Main Course

Tartare de Veau

Tomates Confites et Parmesan,

Mayonnaise à la Tapenade, Frites de Panisse

Veal Tartare, Candied Tomatoes and Parmesan,

Mayonnaise with Tapenade, Panisse Fries

26 €

L'Entrecôte

Purée de Pommes de terre

à la truffe D'Eté

Beef ribsteak

Mashed potatoes with summer truffle

38 €

Filet de Daurade

Feuilles et Artichaut Rôtis

Sauce Vierge aux Agrumes

Sea bream fillet

Roasted Artichoke, Citrus Vierge Sauce

32 €

Les Classiques

Tataki de Thon

Au sésame, Mousseline d'Avocat, Concombre

à la Menthe

Tuna Tataki with sesame,

avocado mousseline, mint & cucumber

28 €

Carpaccio d'Espadon

Vinaigrette Soja, Concombre Mariné Citron

Vert-Vanille

Swordfish in Carpaccio, Soy Vinaigrette

Pickled Cucumber with Lime-Vanilla

24 €

Croque-Truffe

Pain de Campagne, Brie

Jambon Cru et Truffe d'Eté

French Toast Country Bread,

Brie, ham and Truffle

26 €

LES DESSERTS & FROMAGES

Desserts & Cheese

Les Fromages Selections de Fromages

Affinés Par Thomas Metin
Cheese Selection
18 €

Desserts

Mangue

Parfait Glacé, Granité de Yuzu
Mango Iced Parfait, Yuzu Granita

12 €

Chocolat - Noisette

Comme un Rocher Cœur Praline,
Glace noisette
Chocolate – Hazelnut
Rock style, Praline Heart, Hazelnut Ice Cream

14 €

Citron

Tarte au Citron, Crumble Framboise,
Sorbet Framboise
Lemon Pie, Raspberry Crumble,
Raspberry Sorbet

16 €

Fruits Givrés en Sorbet

Abricot

Apricot
7 €

Citron jaune, Vert

Lemon
9 €

Pêche

Peach
12 €

Kiwi Jaune

Yellow Kiwi
11 €

Orange Sanguine

Blood Orange
11 €

Fruit de la Passion

Passion fruit
14 €

Ananas Victoria

Victoria Pineapple
19 €

Mangue

Mango
19 €

A Partager – To Share Nos Corbeilles de Fruits Givrés

Ananas Victoria, Abricot, Orange Sanguine, Kiwi Jaune
Victoria Pineapple, Apricot, Blood Orange, Yellow Kiwi

42 €

Citron, Fruit de la Passion, Mangue

Lemon, Passion Fruit, Mango

37 €

@lesaintpaul #saintpaulauthentic #relaischateaux #deliciousjourneys

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Prix net et service compris