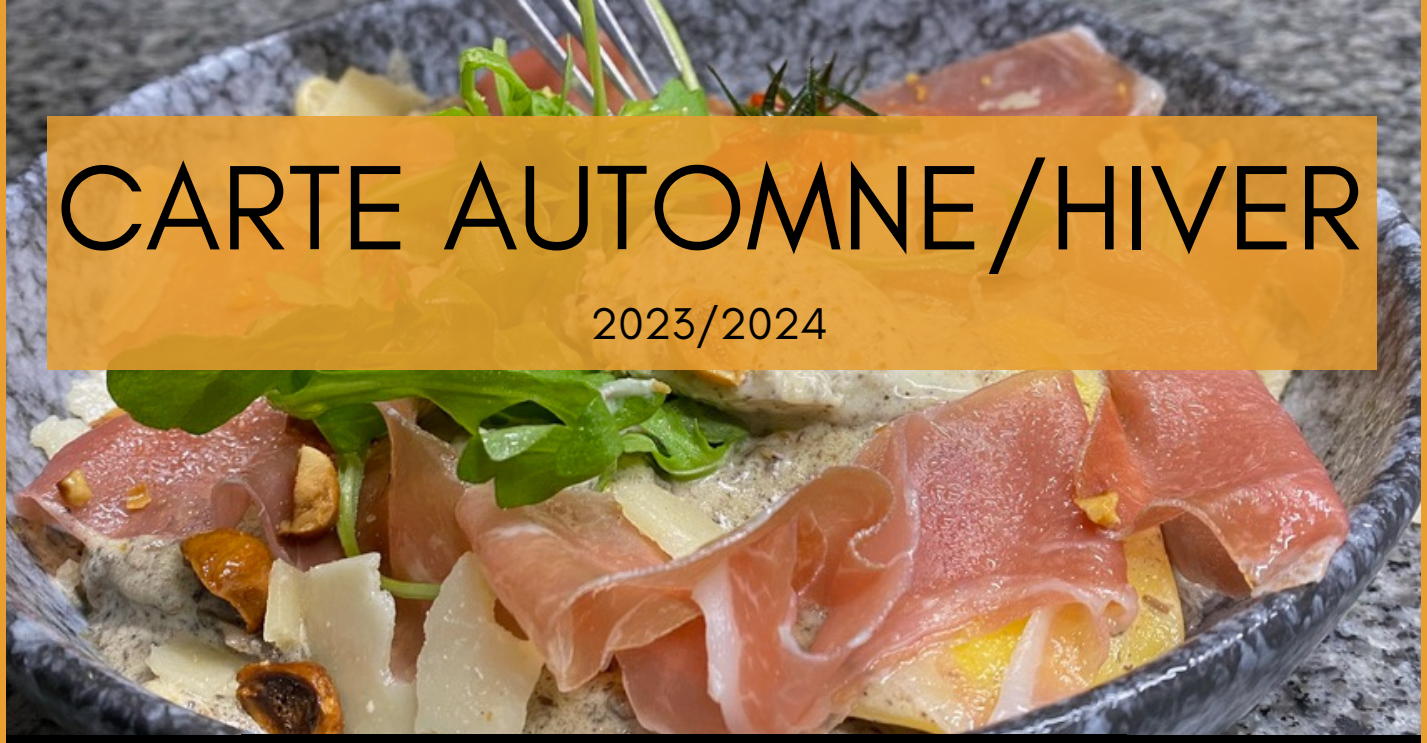

CARTE AUTOMNE/HIVER

2023/2024

CRISTAL

Hôtel - Restaurant

10-12 place de la République
SAUMUR

02-41-51-09-54

www.cristal-hotel.fr

MENU

NOS TRIOS APÉRITIF

TRIO VEGETARIEN ..... 10,50€
Olives Taggiaches aux tomates,
Courgettes confites,
Mousse de chèvre, graines et miel

TRIO MOUSSE CHEVRE ..10,50€
Saumon fumé,
Magret fumé et graines miel,
Pesto vert

TRIO DE CHARCUTERIES....13,90€
Rillauds d'Anjou,
Jambon Speck,
Rillettes de joue de bœuf thaï

TRIO TERROIR .....13,90€
Rillauds d'Anjou,
Mousse de chèvre, graines et miel,
Dés tomme Angevine au pesto

TRIO CRISTAL..... 15,90€
Crevettes Satay lait de coco,
Foie gras, chutney de figues,
Tartare de crabe au crémant
de Loire

NOS ENTRÉES

TARTELETTE AU FOIE GRAS DE CANARD et MAGRET FUME 16,50€
Cookie à la farine de châtaigne, éclats de noisettes, figues, cranberries, roquette, et crème de foie gras.

MILLE-FEUILLES D'éffiloché de JOUE DE BŒUF FACON THAI 12,90€
Mayonnaise sriracha, menthe, coriandre, gingembre, échalotes et sésame.

CRAB ROLL FAÇON CRISTAL 13,90€
Tartare de CRABE AU CRÉMANT de Loire, et feuilleté roulé au sarrasin tranches de radis et gel kalamanchi

CRUMBLE DE CHAMPIGNONS POELES crème CON TARTUFO , 12,90€
1 /2 Burrata, crumble au parmesan

NOS SALADES GOURMANDES

SALADE TERROIR 17,90€
Salade, rillauds d'Anjou, tomates confites, mousse de chèvre, toast de chèvre affiné gratiné, miel et fruits secs et fruits confits

SALADE CRISTAL 17,90€
Salade, crevettes, saumon fumé, tomates confites, crumble de parmesan, sauce tahini verde, gel kalamanchi, citron, oignons au vinaigre balsamique, graines de courges

NOS COCOTTES FAÇON GRAND-MERE

COCOTTE DE POT AU FEU DE JOUE DE BŒUF FRANÇAIS 18,90€
Sauce ravigote et ses légumes de saison

COCOTTE DE FILET MIGNON DE SANGLIER FRANÇAIS, 22,50€
CRÈME DE CHAMPIGNONS CON TARTUFO
Pommes de terre confites, carottes, navets et oignons confits

COCOTTE DE FILETS DE CAILLES FACON GRAND MERE 20,90€
Sauce aux échalotes, vin blanc, champignons, carottes et navets
Risotto à la butternut

NOS BURGERS AU PAIN FRAIS

BOEUF FRANCAIS

Frites et salade

BURGER ANGEVIN SIMPLE 18,50€ DOUBLE 26,50€
Steak haché de bœuf frais (150g) Français, tomme Angevine,
fondue d'oignons, salade, crème de tomme Angevine et bacon.

BURGER CHEVRE BŒUF BACON SIMPLE 18,50€ DOUBLE 26,50€
Steak haché de bœuf frais (150g) Français, chèvre, fondue d'oignons,
crème de tomme, bacon et salade.

BLEU BURGER SIMPLE 18,50€ DOUBLE 26,50€
Steak haché de bœuf frais (150g) français, salade, fondue d'oignons,
roquefort et sauce gorgonzola.

CHAMPI-BURGER. SIMPLE 18,50€ DOUBLE 26,50€
Crème de tomme, champignon, oignons confits,
steack haché, bacon, tomme Angevine et salade

Et un BURGER VEGETARIEN voir au dos

NOS SAUCES MAISON 1,30€
GORGONZOLA,
CRÈME DE LARD
CHAMPIGNONS

NOS TARTARES DE BOEUF FRANCAIS

COUPÉS AU COUTEAU

FRITES ET SALADE

VERITABLE TARTARE DE BŒUF SIMPLE 18,50€ DOUBLE 26,50€
Échalotes, câpres, cornichon, ketchup,
mayonnaise

Préparé ou non préparé

TARTARE DE BŒUF THAÏ SIMPLE 19,50€ DOUBLE 29,90€
Sauce Ponzu, menthe, coriandre, échalotes,
graines de sésame, gingembre, poivre de Sichuan,

TARTARE AUX 2 BLEUS SIMPLE 19,50€ DOUBLE 29,90€
Viande de bœuf, câpres, cornichons, échalotes,
Ketchup, dés de roquefort, croustillant roquefort et crème de gorgonzola

NOS VIANDES

FILET DE BŒUF 220 GR FRANÇAIS, grillé à la plancha fleur de sel, pommes de terre sautées et salade verte. Sauce au choix : Gorgonzola, crème de lard ou crème de champignons — 27,50€

LINGUINES AU GORGONZOLA ET JAMBON SPECK, Chutney de figues et éclats de noix — 16,50€

LINGUINES FAÇON CARBO CRISTAL — 16,90€
Crème de lard, rillauds d'Anjou et dés de tomme Angevine

NOS POISSONS

FILET DE ST PIERRE GRILLÉ A LA PLANCHA — 20,90€
Risotto butternut, gel de kalamansi, sauce tahini verde (yaourt grec, persil, ail, citron, coriandre, et tahin),

WOK DE CREVETTES SAUCE SATAY ET LAIT DE COCO — 19,90€
Wok de nouilles chinoises aux petits légumes, cacahuètes grillées, menthe coriandre et vermicelles de riz frits

NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES et LINGUINES A LA CREME CHAMPIGNONS CON TARTUFFO — 25,90€

NOS PLATS VEGETARIENS

LINGUINES CRÈME DE CHAMPIGNONS CON TARTUFO, ½ burrata, roquette et parmesan — 16,90€

BURGER VEGETARIEN — 16,90€
Fromage de chèvre, courgettes confites, mousse de chèvre, salade, pickels, miel et fruits secs, avec frites et salade

NOTRE MENU

ENFANT 13,50€

JUSQU'A 10 ANS MAXIMUM

PLATS

Linguines à la crème de lard et émincé de jambon blanc
ou
Risotto à la buttenut et 1/2 filet de st Pierre

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou
2 boules de glace
(vanille ou chocolat ou caramel)

BOISSONS

sirop à l'eau
ou
diabolo

-Fraise ou
-menthe ou
-grenadine

MENU CRISTAL 30€

ENTREES	PLATS	DESSERTS
DUO DE MOUSSE DE CHÈVRE SAUMON FUMÉ ET MIEL, GRAINES, FRUITS SECS	POT AU FEU DE JOUE DE BOEUF SAUCE RAVIGOTE ET LÉGUMES DE SAISON	FEUILLETÉ À LA POMME FAÇON TATIN
OU	OU	OU
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CRUMBLE AU PARMESAN	WOK DE CREVETTES SAUCE SATAY LAIT DE COCO NOUILLES CHINOISES	CRÉMET D'ANJOU ET CARAMEL DE MYRTILLES

Nos Desserts

ASSIETTE DUO DE FROMAGES LOCAUX
.....7,50€
Tomme Angevine « Douceur Angevine à Longué-Jumelles ».
chèvre frais « Chevrerie Ory, à la Lande-Chasle ».

ENTRE PAILLE ET TATIN …. 8,90€
Pomme cuite façon tatin, pâte feuilletée caramélisée façon paille, coulis caramel beurre salé, crème montée vanillée et amandes effilées

CARA-CAHUÈTES …… 8,90€
Croustillant granola-praliné, mousse chocolat au lait caramel, cacahuètes grillées et caramel beurre salé

TARTELETTE FRAMBOISE POIVRON.....8,10€
Pâte sablée, mousse framboise, coulis de fruits rouges et lamelles de poivrons confits

CRÉMET D'ANJOU AU CARAMEL DE MYRTILLE....7,90€
Croustillant framboise

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ET SON BISCUIT SABLÉ ... 7,50€
Coulis chocolat chaud

CAFE, DECA, THE OU CHOCOLAT.....8,90€
« VRAIMENT GOURMAND »

IRISH COFFEE GOURMAND.....15,00€
« VRAIMENT GOURMAND »

CRISTAL
Hôtel - Restaurant

1 boule : 2,50€
2 boules : 4,20€
3 boules : 5,90€

Suppléments 2,00€
Coulis chocolat chaud
Crème montée vanillée

CRÈMES GLACÉES :

-Vanille,
-Café ,
-Chocolat,
-Caramel beurre salé,
-Noix de coco,
-Menthe chocolat,
-Rhum raisin.

SORBETS :

-Framboise, -Fraise, -Citron vert, -Cerise, -Poire

SORBETS ALCOOLISES:

-Menthe pastille,
-Limoncello

NOS COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE .....7,50€
2 boules de glace vanille,
sauce chocolat chaud,
crème montée vanillée,
amandes grillées.

LES LIÉGEOIS.....7,50€
CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL
1 boule de glace café
(ou chocolat ou caramel),
1 boule de glace vanille,
sauce café (ou choc. ou caramel),
et crème montée vanillée.

COUPE VACHERIN..... 7,50€
1 boule de glace vanille,
1 boule de sorbet framboise,
éclat de meringue croquante,
coulis de fruits rouges,
crème montée vanillée.

COUPE LÉO .....7,50€
2 boules de glace vanille,
mousse au chocolat,
chocolat chaud,
crème montée vanillée.

NOS COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES

COUPE COLONEL..... 7,90€
2 boules de sorbet citron vert,
4cl vodka

COUPE GUIGNOLET D'ANJOU ... 7,90€
2 boules de sorbet cerise,
4cl guignolet d'Anjou

COUPE AFTER EIGHT ..... 7,90€
2 boules de glace menthe-chocolat,
4 cl alcool de menthe

COUPE LIMONCELLO .....7,90€
2 boules de sorbet limoncello,
4cl de limoncello.

COUPE MENTHE PASTILLE ... 7,90€
2 boules de glace menthe-Pastille,
4 cl de Menthe Pastille

NOS COCKTAILS CHAUDS 10CL. 8,00€

SAUMUR COFFEE à l'Amboka.
FRENCH COFFEE au Cognac.
ITALIAN COFFEE à l'Amaretto.
IRISH COFFEE au Paddy.