



## Carte & Menus



02 32 40 48 48  
[www.lepresaintgermain.com](http://www.lepresaintgermain.com)  
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Prix nets en euros, taxes et services  
Liste des produits allergènes consultable à la réception

## En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages ..... 12€


### Entrées

Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail ..... 13€  
Tartare de Saint Jacques à la mangue et citron vert ..... 14€  
Ravioles de crabe, jus réduit au fumé de homard ..... 14€  
Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé ..... 14€  
Crème brûlée au foie gras ..... 15€

### La Terre

Entrecôte de bœuf (VBF 300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel ..... 25€  
Souris d'agneau jus réduit au romarin ..... 24€  
Ris de veau braisé à la Normande et son écrasé de pomme de terre à la truffe .... 25€

### L'Eau & La Mer

Filet de Bar sauce champagne, risotto de perles de pâtes au pesto rouge ..... 24€  
Cabillaud rôti sauce curry et wok de légumes  ..... 24€  
Saint Jacques de nos côtes juste poêlées au beurre salé, risotto crémeux ..... 23€

### Le Bistrot

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie ..... 17€  
Tartare de bœuf façon asiatique, frites maison ..... 16€  
Burger Normand au camembert ..... 16€

### Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages ..... 9€  
Soufflé glacé au Pommeau ..... 10€  
The profiterole ..... 10€  
Mille feuilles de poire caramélisée, mousse chocolat praliné ..... 10€  
Moelleux chocolat cœur pistache ..... 10€  
Brioche perdu pomme tatin et noix de pécan ..... 10€  
Café ou thé très gourmand du Pré ..... 10€  
Salade de fruits frais maison ..... 8€

 Version végétarienne sans cabillaud possible (18€)

## Menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 26€

**Choix sur l'ardoise**

**Uniquement la semaine**

## Menu Express

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 22€

**Uniquement le midi**

## Formule du Pré

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33€

Entrée + Plat + Dessert 40€

Supplément fromage 6€

### Entrée au choix

Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail .....

Tartare de Saint Jacques à la mangue et citron vert .....

Ravioles de crabe, jus réduit au fumé de homard .....

Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé .....

Crème brûlée au foie gras .....

### Plat au choix

Entrecôte de bœuf (VBF 300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel .....

Souris d'agneau jus réduit au romarin .....

Ris de veau braisé à la Normande et son écrasé de pomme de terre à la truffe .....

Filet de Bar sauce champagne, risotto de perles de pâtes au pesto rouge .....

Cabillaud rôti sauce curry et wok de légumes .....

Saint Jacques de nos côtes juste poêlées au beurre salé, risotto crémeux .....

### Dessert au choix

Soufflé glacé au Pommeau .....

The profiterole .....

Mille feuilles de poire caramélisée, mousse chocolat praliné .....

Moelleux chocolat cœur pistache .....

Brioche perdu pomme tatin et noix de pécan .....

Café ou thé très gourmand du Pré .....

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception