



CARTE & MENUS

02 32 40 48 48

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

Filets de cailles rôtis sauce Cognac 12€

Filet de Daurade Tiradito (mi-cuit à la flamme), citron caviar 14€

Œuf parfait velouté de champignons à la truffe 12€

Bruschetta Caprese : Burratta, tomate, pesto, poivrons et salade 12€

Cuisses de grenouilles frites au beurre persillé, fondue de poireaux au curcuma ... 13€

LA TERRE

Camembert rôti au miel et pommes grenailles 16€

Tartare de bœuf aux herbes fraîches, frites maison 16€

Filet de bœuf sauce morilles et porto, pommes gaufrette 25€

Entrecôte de veau crème de balsamique blanc, écrasé de pomme de terre à l'ail noir 22€

Souris d'agneau basse température, jus réduit au romarin 23€

Ris de veau et son jus à la poire 25€

Burger Américain (steack haché façon tartare) 16€

Risotto crème végétale aux champignons et petits légumes 16€

L'EAU ET LA MER

Pavé de saumon sauce Champagne 17€

Filet de Bar beurre de crustacés 22€

Saint-Jacques de nos côtes juste poêlées fleur de sel Tahitien 22€

Wok de crevettes façon asiatique 18€

LES GOURMANDISES

Assiette d'assortiment de fromages 8€

Brioche mousseline façon pain perdu au beurre caramélisé aux agrumes 10€

Macaron Façon demoiselles Tatin et sa mousse vanillée 10€

Crème brûlée au carambar 9€

The Profiteroles 10€

Forêt noire revisitée à ma façon 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception

MENU DU JOUR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 26€

Choix sur l'ardoise

MENU EXPRESS

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 22€

Uniquement le midi

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 40€

ENTRÉE AU CHOIX

Œuf parfait velouté de champignons à la truffe

Filets de caille rôtis sauce cognac

Bruschetta Caprese : Tomate, Burratta, pesto, poivrons et salade

PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon sauce Champagne

Burger Américain

Entrecôte de veau crème de balsamique blanc, écrasé de pomme de terre à l'ail noir

Wok de crevettes façon Asiatique

DESSERT AU CHOIX

Brioche mousseline façon pain perdu au beurre caramélisé aux agrumes

Crème brûlée au carambar

The Profiteroles

Forêt noire revisitée à ma façon

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception

MENU DU PRÉ

Entrée + Plat + Dessert 45€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 50€

ENTRÉE AU CHOIX

Filets de cailles rôtis sauce Cognac

Cuisses de grenouilles frites au beurre persillé, fondue de poireaux au curcuma

Filet de Daurade Tiradito (mi-cuit à la flamme), citron caviar

PLAT AU CHOIX

Filet de bœuf sauce morilles et porto, pommes gaufrette

Souris d'agneau basse température, jus réduit au romarin

Ris de veau et son jus à la poire

Filet de Bar beurre de crustacés

Saint-Jacques de nos côtes juste poêlées fleur de sel Tahitien

DESSERT AU CHOIX

À votre envie gourmande à la carte

Notre carte est 100% fait maison,
élaborée avec des produits de saison.

