



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 et jus réduit au Cognac 13€

Ceviche de Daurade à la mangue et fruits rouges 14€

Œuf parfait, crème de champignons à la truffe  12€

Foie gras mi-cuit de La Ferme du Village et son chutney d'oignons rouges 18€

Cuisses de grenouilles frites au beurre aillé et crème de poireaux au curcuma ... 14€

La Terre

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie 16€

Tartare de bœuf aux herbes fraîches, frites maison 16€

Burger Américain (steak haché façon tartare) 16€

Filet de bœuf sauce foie gras, pommes gaufrette 25€

Entrecôte de veau, jus réduit au balsamique blanc, purée à l'ail noir 22€

Souris d'agneau, cuisson basse température, jus concentré au romarin 24€

Risotto de perles de pâtes crème de champignons  16€

L'Eau & La Mer

Burger de saumon à l'avocat 17€

Filet de Saint-Pierre au beurre d'agrume 22€

Saint-Jacques de nos côtes juste poêlées, jambon serrano et ravioles de truffe... 22€

Pavé de saumon, crème homardine 17€

Wok de crevettes façon asiatique 19€

Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Brioche perdue au nutella, banane flambée au Rhum 10€

Macaron façon Paris - Brest 10€

The profiterole 10€

Crème brûlée au carambar 9€

Mont-blanc : ganache chocolat blanc à la crème de marron
et coque meringuée 10€

Dôme de chocolat, caramel normand et biscuit sablé 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

 Végétarien

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

Filets de cailles rôtis et jus réduit au Cognac

Œuf parfait, crème de champignons à la truffe 

Ceviche de Daurade à la mangue et fruits rouges

Plat au choix

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie

Entrecôte de veau, jus réduit au balsamique blanc, purée à l'ail noir

Tartare de bœuf aux herbes fraîches, frites maison

Burger Américain (steak haché façon tartare)

Risotto de perles de pâtes crème de champignons 

Pavé de saumon, crème homardine

Burger de saumon à l'avocat

Wok de crevettes façon asiatique

Dessert au choix

Assiette d'assortiment de fromages

Brioche perdue au nutella, banane flambée au Rhum

Macaron façon Paris - Brest

The profiterole

Crème brûlée au carambar

Mont-blanc : ganache chocolat blanc à la crème de marron et coque meringuée

Dôme de chocolat, caramel normand et biscuit sablé

Café ou thé très gourmand du Pré

Salade de fruits frais maison

 Végétarien

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

Foie gras mi-cuit de La Ferme du Village et son chutney d'oignons rouges
Cuisses de grenouilles frites au beurre aillé et crème de poireaux au curcuma
Ceviche de Daurade à la mangue et fruits rouges

Plat au choix

Souris d'agneau, cuisson basse température, jus concentré au romarin
Filet de bœuf sauce foie gras, pommes gaufrette
Filet de Saint-Pierre au beurre d'agrumes
Saint-Jacques de nos côtes juste poêlées, jambon serrano et ravioles de truffe.....

Dessert au choix

Assiette d'assortiment de fromages
Brioche perdue au nutella, banane flambée au Rhum
Macaron façon Paris - Brest
The profiterole
Crème brûlée au carambar
Mont-blanc : ganache chocolat blanc à la crème de marron et coque meringuée
Dôme de chocolat, caramel normand et biscuit sablé
Café ou thé très gourmand du Pré
Salade de fruits frais maison

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

