



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

Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail 13€

Assiette de Foie Gras 16€

Tartare de Saint Jacques à la mangue et citron vert 14€

Œuf mollet, truite d'Acquigny fumé et lentilles Beluga 13€

Filets de cailles sauce muscat et raisin 14€

La Terre

Entrecôte de bœuf (VBF 300gr), sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel 25€

Paleron de veau confit basse température, sauce morilles 23€

Souris d'agneau jus réduit au romarin 24€

Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto, écrasé de pomme de terre à la truffe 23€

L'Eau & La Mer

Filet de Saint-Pierre, beurre d'agrumes et légumes persillés 23€

Risotto de perles de pâte à la truffe et ses crevettes à l'ail des ours  23€

Saint Jacques de nos côtes juste poêlées au beurre salé, risotto crémeux 21€

Le Bistrot

Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuterie 17€

Tartare de bœuf aux herbes fraîches, frites maison 16€

Burger d'hiver au reblochon 16€

Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Crème brûlée au Pommeau 9€

The profiterole 10€

Moelleux au chocolat, crème de marron 10€

Macaron Paris-Brest 10€

Brioche feuilletée façon pain perdu et pommes au caramel beurre salé 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

 Version végétarienne sans crevettes possible (18€)

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

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

Œuf mollet, truite d'Acquigny fumé et lentilles Beluga

Filets de cailles sauce muscat et raisin

Plat au choix

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

Paleron de veau confit basse température, sauce morilles

Souris d'agneau jus réduit au romarin

Magret de canard de la ferme de Barville, jus réduit au Porto, écrasé de pomme de terre à la truffe

Filet de Saint-Pierre, beurre d'agrumes et légumes persillés

Risotto de perles de pâte à la truffe et ses crevettes à l'ail des ours

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

Dessert au choix

Assiette d'assortiment de fromages

Crème brûlée au Pommeau

The profiterole

Moelleux au chocolat, crème de marron

Macaron Paris-Brest

Brioche feuilletée façon pain perdu et pommes au caramel beurre salé

Café ou thé très gourmand du Pré

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception