



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

Ravioles de confit de canard et giroles et jus au Porto 14€

Gravlax de saumon à la betterave avec crémeux d'avocat au wasabi 14€

Œuf parfait à la crème de chorizo et grissini aux sésames 12€

Carpaccio de thon fumé saveur du monde 13€

LA TERRE

Camembert rôti au miel et pommes grenailles 16€

Tartare de bœuf aux herbes fraîches 16€

Filet de bœuf crème de giroles 28€

Entrecôte de veau aux deux pommes et jus cidré avec écrasé de pomme de terre à la truffe 24€

Surprise d'agneau en deux cuissons et pain perdu de Provence 23€

Burger du Pré Saint Germain 16€

L'EAU ET LA MER

Pavé de saumon sauce Béarnaise et perles de pâtes 17€

Filet de Bar et sa crème de langoustine et risotto 22€

Marmite du Pêcheur Normand au céleri confit
(poissons en fonction de l'arrivage) 23€

LES GOURMANDISES

Assiette d'assortiment de fromages 8€

Fromage gourmand : assortissement de fromages et son verre de vin 11€

Brioche mousseline façon pain perdu aux mirabelles caramélisées 10€

Poire rôtie caramélisée mousse vanille de Madagascar 10€

Trilogie de crèmes brûlées (vanille, carambar et fève de tonka) 10€

The Profiteroles : Choux maison garnis de glace artisanale à la vanille, nappé de chocolat chaud et chantilly 10€

Merveille du Pré au chocolat 11€

Café ou thé 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€

MENU EXPRESS

Plat du jour ou Tartare de bœuf du
patron ou Camembert rôti au miel
+ Café gourmand 22€

MENU DU PRÉ

Entrée + Plat + Dessert 45€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 50€

ENTRÉE AU CHOIX

Ravioles de confit de canard et giroles et jus au Porto
Gravlax de saumon à la betterave avec crémeux d'avocat au wasabi
Œuf parfait à la crème de chorizo et grissini aux sésames
Carpaccio de thon fumé saveur du monde

PLAT AU CHOIX

Entrecôte de veau aux deux pommes et jus cidré avec écrasé de pomme de terre à
la truffe
Surprise d'agneau en deux cuissons et pain perdu de Provence
Filet de bœuf crème de giroles (supplément de 3€)
Filet de Bar et sa crème de langoustine et risotto
Marmite du Pêcheur Normand au céleri confit (poissons en fonction de l'arrivage) ..

DESSERT AU CHOIX

À votre envie gourmande à la carte



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

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