



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.

Menu du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22€

Entrée + Plat + Dessert 27€

Choix sur l'ardoise

Uniquement la semaine

Menu Express

Plat du jour ou Tartare de bœuf ou

Camembert rôti au miel

+ Café gourmand 24€

Uniquement le midi

La Carte

En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages 17€

Planche mer : duo de saumon gravlax et fumé maison 18€

Pour Commencer

Trilogie de saumons (fumé, gravlax, mi-cuit) et son crémeux d'avocat 14€

Œuf mollet crème de champignons forestiers, lentilles beluga et copeaux de foie gras ... 12€

Tataki de bœuf et son riz parfumé 16€

Ravioles de légumes grillés à l'ail, paprika fumé et thym et jus à l'huile d'olive 🌿 12€

Foie gras maison et son chutney aux figues (élevage la ferme de la Houssaye) 18€

La Terre

Croustillant d'agneau de sept heures, pommes fondantes aux épices douces 23€

Camembert d'Isigny rôti au miel, pommes grenailles et charcuteries 🌿 17€

Tartare de bœuf à l'italienne, frites fraîches maison et salade 18€

The Burger made in Pré Saint Germain, frites fraîches maison 18€

Filet de Bœuf sauce Porto Morilles pommes sautées 26€

Blanquette de veau de ma grand-mère et son écrasé de pomme de terre 19€

Ris de veau sauce cassis, risotto de céleri au jambon Serrano et purée truffée 24€

Quésadillas végétarienne et guacamole 🌿 18€

La Mer (selon arrivage)

Pavé de thon Mi-cuit sauce vierge mangue pignons de pins et riz parfumé 22€

St-Jacques de nos côtes juste poêlée au beurre et fleur de sel et risotto crémeux 24€

Gambas « Label rouge de Madagascar » flambées au cognac, thym et linguines 24€

Les Gourmandises 🌿 (à commander en début de repas)

Assiette d'assortiment de fromages 9€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9€

Paris-Brest praliné façon Conticini 10€

Tarte tatin du Pré Saint Germain et sa crème d'Isigny 10€

Crémé moka, ganache chocolat sauce caramel aux épices 10€

The Profiterole 10€

Café ou thé très gourmand du Pré 10€

Salade de fruits frais maison 8€

🌿 Version végétarienne possible

** Supplément sauce 1,50€

Menu of the day

Starter + Main Course or Main Course +
Dessert 22€

Starter + Main course + Dessert 27€

Choice on the slate
Only during the week

Menu Express

Dish of the day or Beef tartare or
Camembert roasted with honey
+ Gourmet coffee 24€

Only at lunchtime

La Carte

In the meantime: alone or to share

Mixed platter: cold cuts and cheeses 17€
Sea board: duo of gravlax and homemade smoked salmon 18€

Starter

Trilogy of salmon (smoked, gravlax, semi-cooked) and its avocado cream 14€
Soft-boiled egg, forest mushroom cream on beluga lentils and foie gras shavings 12€
Beef tataki with fragrant rice 16€
Grilled vegetable ravioli with garlic, smoked paprika and thyme and olive oil jus 🌿 12€
Homemade foie gras with fig chutney (La Houssaye farm) 18€

Earth

Seven-hour lamb crisp, fondant apples with sweet spices 23€
Roasted Camembert d'Isigny with honey, new potatoes and cold cuts 🌿 17€
Italian-style beef tartare, fresh homemade fries and salad 18€
The Burger made in Pré Saint Germain, fresh homemade fries 18€
Beef fillet with Port Morels sauce, sautéed potatoes 26€
My grandmother's veal blanquette and mashed potatoes 19€
Sweetbreads with blackcurrant sauce, celery risotto with Serrano ham and truffled mashed potatoes 24€
Vegetarian quesadillas and guacamole 🌿 18€

The Sea (depending on availability)

Half-cooked tuna steak with mango virgin sauce, pine nuts and fragrant rice 22€
Scallops from our ribs just pan-fried with butter and fleur de sel and creamy risotto 24€
"Label rouge de Madagascar" prawns flambéed with cognac, thyme and linguine 24€

Dessert 🌿 (to be ordered at the beginning of the meal)

Assorted cheese platter 9€
Madagascar vanilla crème brûlée 9€
Paris-Brest praline Conticini 10€
Tarte tatin from Pré Saint Germain and its Isigny cream 10€
Mocha cream, chocolate ganache with spiced caramel sauce 10€
The Profiterole 10€
Very gourmet coffee or tea from Pré 10€
Homemade fresh fruit salad 8€

🌿 Vegetarian version possible

** Sauce supplement 1,50€

Net prices in euros, taxes and services.
List of allergenic products can be consulted at the reception.