



## Carte & Menus

02 32 40 48 48

[www.lepresaintgermain.com](http://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€

Entrecôte de bœuf, sauce gorgonzola ou beurre maître d'hôtel ..... 25€

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

Magret de canard de la ferme de Barville, sauce cassis porto ..... 24€

Risotto de perles de pâtes crème de champignons  ..... 16€

### L'Eau & La Mer

Burger de cabillaud à l'avocat ..... 17€

Risotto de lotte au lard, sauce curry ..... 26€

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

Dos de cabillaud rôti sauce chorizo ..... 18€

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 infusée à la lavande ..... 9€

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

Tartelette chocolat framboise ..... 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 36€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 41€

### 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 .....

Rognon 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  .....

Dos de cabillaud rôti sauce chorizo .....

Burger de cabillaud 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 infusée à la lavande .....

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

Tartelette chocolat framboise .....

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 46€  
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 51€

## 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

Magret de canard de la ferme de Barville, sauce cassis porto .....  
Entrecôte de bœuf, sauce gorgonzola ou beurre maître d'hôtel .....  
Risotto de lotte au lard, sauce curry .....  
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 infusée à la lavande .....  
Mont-blanc : ganache chocolat blanc à la crème de marron et coque meringuée .....  
Tartelette chocolat framboise .....  
Café ou thé très gourmand du Pré .....  
Salade de fruits frais maison .....

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

