



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 21€

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

La Carte


En attendant : seul ou à partager

Planche mixte : charcuteries et fromages 16€


Pour commencer

	Entrée	Plat
Ceviche de Daurade léché del tigre	14€	20€
Tataki de Bœuf et riz blanc parfumé	15€	21€
Méli-Mélo de crudité au thon mariné 	13€	18€
Burrata di Bufala au pesto, tartare de légumes et noisettes 	13€	18€
Salade César revisitée	11€	17€

La Terre

Pluma de cochon Ibérique façon basque et écrasé de pomme de terre	18€
Camembert rôti au miel, pommes grenailles et charcuteries 	17€
Tartare de bœuf à l'Italienne et frites maison	17€
Filet de Bœuf et jus réduit au porto et pommes rissolées (supplément Rossini 6€)	25€
Magret de canard laqué, fleur de sel et pommes sarladaises	23€
Rognons de veau au Xéres et écrasé de pomme de terre à l'ail des ours	20€

L'Eau & La Mer

Pavé de thon façon Tataki, riz parfumé et salade	22€
Filet de Saint-Pierre, jus de coquillages en émulsion et risotto crémeux	23€
Pavé de saumon, huile vierge et perles de pâtes à l'ail des ours 	20€

Les gourmandises

Assiette d'assortiment de fromages	9€
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges	9€
Pavlova lemon curd, segment d'agrume et sarments	10€
Éclair mousse pistache et framboises fraîches	10€
Moelleux au chocolat extra noir cœur caramel beurre salé	10€
The Profiteroles	10€
Café ou thé gourmand du Pré	10€
Salade de fruits frais maison	8€

 Version végétarienne possible

Prix nets en euros, taxes et services

Liste des produits allergènes consultable à la réception