

# MENU

## DU PRÉ SAINT MICHEL

39€

---

UNIQUEMENT LE MIDI  
ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT  
30€

---

### LE MELON JAMBON

Billes de melon et sa gelée de Porto chiffonnade de jambon  
Corse et son mesclun

Ou

### LA BURRATA TRUFFE

Tartare de tomate sur son lit de gaspacho et sa Burrata truffé

---

### RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles fraîches selon notre inspiration avec sa chiffonnade  
de jambon cru

Ou

### BURGER DE LA TABLE DU PRÉ ST MICHEL

Steak haché façon bouchère, bun's moelleux, fromage de  
chèvre, tomates confites et roquette, accompagné de frites  
maison et mesclun

*Origine U.E*

---

### DESSERTS À LA CARTE

\*supplément pour le café gourmand (2€)

---

# MENU SIGNATURE

59€

ou avec accord mets et vins 71€(3 verres 12cl)

---

## SURPRISE DU CHEF

---

### NOTRE FOIE GRAS MAISON

Foie gras cuit en terrine, accompagné de son chutney, ses jeunes pousses et ses toasts briochés

*Origine U.E*

---

### DUO DE St JACQUES ET FOIE GRAS

Duo de St Jacques et foie gras juste poêlé écrasé de vitelotte et sa crème balsamique

ou

### FILET MIGNON DE PORC FAÇON ORLOFF

Filet mignon de porc au chorizo façon orloff, tian de légumes du soleil et pomme anna

*Origine U.E*

---

## CAMEMBERT TRUFFÉ

---

### DESSERTS À LA CARTE

\*supplément pour le café gourmand (2€)

---

# ENTRÉES

---

## NOTRE FOIE GRAS MAISON

Foie gras cuit en terrine, accompagné de son chutney, ses jeunes pousses et ses toasts briochés

*Origine U.E*

17,00€

---

## LE MELON JAMBON

Billes de melon et sa gelée de Porto chiffonnade de jambon Corse et son mesclun

15,00€

---

## LA BURRATA TRUFFE

Tartare de tomate sur son lit de gaspacho et sa Burrata truffé

15,00€

---

## LE CROUSTILLANT DE FIGUES AU BANON

Croustillant au fromage de Banon, et ses figues rôti au miel, accompagné de mesclun

16,00€

---

## LA GAMBAS AVOCAT

Tartare d'avocat à la mangue et sa gambas juste snacké

16,00€

---

# PLATS

---

## BURGER DE LA TABLE DU PRÉ ST MICHEL

Steak haché façon bouchère, bun's moelleux, fromage de chèvre, tomates confites et roquette, accompagné de frites maison, et mesclun

*Origine U.E*

22,00€

---

## RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles fraîches selon notre inspiration avec sa chiffonnade de jambon cru

21,00€

---

## RISOTTO A LA TRUFFE

Risotto à la truffe, accompagné de sa chiffonnade de jambon et roquette

26,00€

---

# PLATS

---

## FILET MIGNON DE PORC FAÇON ORLOFF

Filet mignon de porc au chorizo façon orloff, tian de légumes du soleil et pomme anna

*Origine U.E*

26,00€

---

## DUO DE St JACQUES ET FOIE GRAS

Duo de St Jacques et foie gras juste poêlé écrasé de vitelotte et sa crème balsamique

27,00€

---

## TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

Tartare de boeuf préparé au couteau aux saveurs d'Asie, accompagné de ses frites maison

*Origine U.E*

25,00€

---

## MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché de boeuf ou nuggets de poulet, accompagné de frites maison, sirop au choix et Boules de glace

15,00€

---

# DESSERTS

---

## LE CHOCO-FONDANT

Fondant au chocolat cuit à la minute (10 minutes de cuisson)

9,50€

---

## NOTRE FRAISIER

Bavaroise vanille, insert à la fraise, fine coque au chocolat blanc et ses fraises fraîches

9,50€

---

## SALADE DE FRUIT FRAIS

Salade de fruits frais, sirop à la verveine et son croquant aux amandes

9,50€

---

## MILLE FEUILLES REVISITÉ

Feuilletage caramélisé, crème diplomate à la vanille, framboises fraîche et pistaches concassées

9,50€

---

## TIRAMISU SURPRISE

Tiramisu classique sous sa coque en chocolat et son sirop d'amaretto

9,50€

---

## NOTRE ASSIETTE GOURMANDE

Café ou Thé ou Infusion accompagné d'un assortiment de nos desserts

11,50€

---