

ENTREES

NOTRE FOIE GRAS MAISON

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

Origine France

18.00€

L'ASPERGE

Croustillant d'asperge et chèvre
chaud sur son lit de salade

16.00€

LE PARIS BREST SALE REVISITE

Saumon Fumé, crème d'avocat et sa
crème fouetté à l'ail échalotte et
ciboulette

16.00€

MA BURRATA

Burrata, Salade, Tomate cerise,
légumes confits, et son jambon cru

15.00€

PLATS

BURGER DE LA TABLE DU PRÉ ST MICHEL XXL

Bun's moelleux, steak haché façon bouchère, fromage à raclette, oignons crispy et condiments, mesclun et frites fraîches

Origine France

24.00€

RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles du Moment, selon notre inspiration

22.00€

FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

Filet de Bœuf façon Rossini avec son écrasé de patate douce, ses mini carottes glacés et son escalope de foie gras accompagné de sa sauce Morilles

Origine UE

32.00€

PLATS

ST JACQUES

St Jacques juste snacké et son risotto à la truffe, salade et son jus réduit à la truffe

28.00€

DOS DE CABILLAUD

Dos de Cabillaud avec ses minis légumes et sa mousseline de vitelottes, sauce Chorizo

26.50€

MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché de boeuf ou nuggets de poulet, accompagné de frites maison, sirop aux choix et boules de glaces

15.00€

DESSERT

NOUGAT GLACÉ FRAMBOISE

Nougat glacé à la framboise et son
coulis de fruit rouge

9.50€

TARTE TATIN

Tarte tatin avec sa chantilly et sa
boule de glace au choix

9.50€

DESSERT DU MOMENT

Dessert du moment, selon notre
inspiration

9.50€

LE CHOCO FONDANT

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

9.50€

NOTRE ASSIETTE GOURMANDE

Café ou thé ou infusion
accompagné d'un assortiment de
mignardise

11.50€

MENU DU PRE SAINT MICHEL

39€

L'ASPERGE

Croustillant d'asperge et chèvre
chaud sur son lit de salade

ou

MA BURRATA

Burrata, Salade, Tomate cerise,
légumes confits, et son jambon cru

RAVIOLES DU MOMENT

Ravioles du Moment, selon notre
inspiration

ou

BURGER DE LA TABLE DU PRÉ ST MICHEL XXL

Bun's moelleux, steak haché façon
bouchère, fromage à raclette,
oignons crispy et condiments,
mesclun et frites fraîches

Origine France

DESSERT À LA CARTE

*supplément pour le café gourmand
(2€)

ENTREE & PLAT OU PLAT & DESSERT
30€ (UNIQUEMENT LE MIDI)

MENU SIGNATURE

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

61€

SURPRISE DU CHEF

NOTRE FOIE GRAS MAISON

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

FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

Filet de Bœuf façon Rossini avec son écrasé
de patate douce, ses mini carottes glacés et
son escalope de foie gras accompagné de sa
sauce Morilles

Origine UE

OU

ST JACQUES

St Jacques juste snacké et son
risotto à la truffe, salade et son jus
réduit à la truffe

CAMMEMBERT TRUFFÉ

DESSERT À LA CARTE

*supplément pour le café gourmand (2€)

GLACES

VANILLE
CHOCOLAT
PISTACHE
CAFÉ
CARAMEL
FRAISE

SORBETS

CITRON JAUNE
FRAMBOISE
FRUIT DE LA PASSION
PÊCHE
POIRE

1 BOULE	2.50€
2 BOULES	5.00€
3 BOULES	6.50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€