

LA CARTE



Les Menus du Pré

Entrée, plat, fromage ou dessert
Starter, Main menu cheese or desert
38.50€

Entrée, plat, fromage et dessert
Starter, Main menu cheese and desert
43.00€

Les entrées - The Starters

Filets de Rouget sur feuilleté aux oignons doux caramélisés
Fillets of ref mullet pastry with soft oignons caramelized
12.00€

Brik d'agneau saveur d'Orient
Brick of lamb with oriental flavour
12.00€

Duo Saumon : fumé et Gravlax maison, Mousseline d'asperges
Duet of salmon: smoked and gravlax homemade, aspergus mousse
14.00€

Tatin de légumes du soleil au Chèvre* de Caugé rôti au miel Sur son mesclun
Tart tatin seasonal vegetables with goat cheese of Caugé roasted with honey, mixed
salad leaves
12.00€

Tartare de Bar parfumé et son tzatziki
Bass tartar perfumed and his tzatziki
14.00€

Les plats - The main course

Les poissons – The fish

Pavé de Turbot au beurre d'agrumes, mille feuilles de légumes (selon arrivage)
Thick turbot steak citrus butter, millefeuille layering of vegetables, mashed potatoes
(uniquement à la carte / not in the menu)
26.00€

Pavé de saumon sauce vierge Estivale, risotto crémeux aux asperges
Thick salmon, virgin oil estival, creamy risotto with aspergus
18,00€

Filet de Bar en écaille de Chorizo Ibérique et sa crème
Purée au pesto et tagliatelles de courgettes
Fillets of bass chorizo Iberico with his cream
Pesto puree and tagliatelle of zucchini
22.00€

Médaille de Lotte lardé au jus safrané*
Medallion of anglerfish and rolled and larded with saffron juice
24.00€

Les viandes - The meat

Suprême de poulet fermier façon Gaston Gérard
Crème de comté à la moutarde à l'ancienne
Filled chicken breast farm-made Gaston Gerard style
Comté cheese with old style mustard
19.00€

Magret de canard aux raisins et Muscat de Beaumes de Venise
Et ses pommes grenailles à la graisse de canard au sel Fou
Duck breast with raisins and muscat of Beaumes de Venise
And potatoes with duck grease
21.00€

Epaule d'agneau roulée aux herbes Fraîches
Shoulder of lamb wrapped with fresh herbs
21.00€

Onglet de veau aux échalotes et crème de Balsamique Blanc
Hanger veal steak with shallots and white balsamic cream
21.00€

La véritable entrecôte Normande* cuite au sautoir
Crème de Roquefort ou sauce poivre
The True Normand steak baked necklace, Roquefort cream or pepper sauce
25.00€

Entrecôte Rossini (escalope de foie gras Poêlée)
Rossini steak (warm escalope of duck foie gras stove)
30.00€

Le chariot de fromages - The chesse trolley
8.50€

Les Gourmandises - The desserts

Macaron façon Paris-brest, glace à la noisette
Paris-brest style macaron, hazelnut ice cream
8.50€

Le moelleux au Spéculoos et sa crème anglaise Jack fire (Saveur caramel cannelle)
The speculoos fondant and Jack fire cream (Cinnamon caramel flavor)
8.50€

Tartelette de l'écureuil : Ganache chocolat, sablé breton, caramel beurre salé, noix,
noisettes et pistaches torréfiées
Squirrel tart: Chocolate ganache, Breton shortbread, salted butter caramel, walnuts,
hazelnuts and roasted pistachios
8.50 €

Soufflé glacé au Grand-Marnier sur son coulis de fruits rouges
Imbued soufflé with Grand-Marnier on its red fruit coulis
7.50€

The Profiteroles : Choux maison garnis de glace artisanale à la vanille, nappé de chocolat
chaud
The Profiteroles: Homemade cabbages garnished with vanilla ice cream, topped with hot
chocolate
9.00€

La trilogie de crème brûlée (Vanille, framboise, pistache)
The trilogy of crème brûlée (vanilla, raspberry, pistachio)
8.50€

Le café ou thé gourmand du Pré
The coffee or gourmand tea of the Pré
9.50€

Sorbet ou glace trois boules
Sorbet or ice cream three balls
6.50 €

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad
5.50€

Dessert du jour
Dessert of the day
5.50 €

