

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

- Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre* 15€
- Gravlax de cabillaud, tarama maison, déclinaison de carottes en pickles, jeunes pousses* 16€
- Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe* 9€
- Bun feuilleté, filet de pigeon, oignons confits et balsamique, betteraves* 13€
- Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit* 14€
- Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake* 16€

NOS POISSONS

- Filet de bar sur peau, purée aux aromates, lomo ibérique et artichaut, jus corsé* 22€
- Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade* 26€
- Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette* 27€

NOS VIANDES

- Noix d'entrecôte de veau grillée, beurre d'estragon, pont-neuf et roquette* 26€
- Gigot d'agneau de lait cuit au foin, jus court, panais confit, primeurs* 23€
- Carré de porc basse température, sel fumé, ail et genièvre, chutney potiron-orange, polenta crémeuse* 22€

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepemesques](https://www.facebook.com/restaurantlaterrassedepemesques)

NOTRE GOUT VEGETARIEN (menu sans gluten)

Entrée :	Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe	9€
Plat :	Risotto crémeux, primeurs, cèpes, jeunes pousses et parmesan	16€
Dessert :	Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc	7€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages affinés de nos provinces, confit de fruits et mesclun	7€
« Finger » chocolat, mangue-passion	7€
Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes	7€
Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc	7€
A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly	7€
Figues et miel, macaron thym, bavaroise et confit	7€
Éclair moderne praliné noisette, cœur de caramel salé	7€
Café ou thé gourmand	7€

NOTRE MENU ENFANT

(boisson comprise)

Entrée/Plat **OU** Plat/Dessert 12,50 €

Entrée/Plat/Dessert 15,00 €

Croquette de jambon et mesclun **OU** Pot au feu de légumes d'antan

~ ~ ~ ~ ~

Cabillaud **OU** Nuggets de volaille **OU** Steak haché enfant

~ ~ ~ ~ ~

Dame blanche **OU** Crêpes **OU** Sorbets

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE VIANDES : CEE HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

PRIX NETS

Retrouvez-nous sur  [restaurantlaterrassedepremesques](#)