

# NOTRE MENU DÉCOUVERTE

Menu servi pour l'ensemble de la table  
Prise de commande possible jusqu'à 13h30 le midi et 21h15 le soir

45 €

Accord mets et vins en 3 verres (12cL) 16 €

## Mises en bouche

~~~~~

*Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés*

*OU*

*Mi-cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulce*

~~~~~

*Pavé de filet de bœuf poêlé, primeurs et crème de Morilles, espuma de pommes de terre*

*OU*

*Risotto de Saint jacques au curry, fèves et petits pois, coulis de poivron rouge, tuile à l'encre de seiche*

~~~~~

*Variation fromagère en sucré-salé*


~~~~~

## Notre carte des desserts

« 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 - MENU HORS BOISSONS

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