

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 maison, caramel de poivres, gelée de figue au porto, pains toastés*

*OU*

*Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco*

~~~~~

Pavé de filet de bœuf poêlé, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois

OU

Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre

~~~~~

*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 -

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNES DE FRITES FRAICHES MAISON

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