

NOTRE MENU DE LA TERRASSE

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

28 €

(Excepté week-end et jours fériés)

Entrée/Plat/Dessert

33 €

Mise en bouche

~~~~~

*B*eignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette

*OU*

*D*uo de volaille, rillettes en cromesquis, filets de caille fumés, déclinaison d'endives

*OU*

*B*un's marin, effiloché de crabe et mayonnaise aux algues, pickles pomme-concombre

~~~~~

*G*igot d'agneau de lait frotté au tandoori, potiron rôti au sésame, espuma de pois chiches et jus réduit

OU

*C*arré de cochon cuit en basse température, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois

OU

*F*ilet de bar sur peau, mousseline d'artichauts à l'ail d'Arleux, fricassée de pleurotes, émulsion de beurre au miso

~~~~~

*V*anille-pécan, sablé et caramel coulant, fraîcheur citron vert

*OU*

*P*omme pochée à la bière, biscuit spéculoos, crème ambrée et réduit d'épices

*OU*

*M*acaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère

« 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)