

MENU à 39 € T.T.C (34,80 € H.T)

Par personne avec boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 12 personnes

Au-delà de 12 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant la prestation

Cravlax de cabillaud, tarama maison, déclinaison de carottes en pickles, jeunes pousses

OU

Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe

OU

Bun feuilleté, filet de pigeon, oignons confits et balsamique, betteraves

~~~~~

*Gigot d'agneau de lait cuit au foin, jus court, panais confit, primeurs*

*OU*

*Carré de porc basse température, sel fumé, ail et genièvre, chutney potiron-orange, polenta crémeuse*

*OU*

*Filet de bar sur peau, purée aux aromates, lomo ibérique et artichaut, jus corsé*

~~~~~

Assiette du fromager (+ 5 Euros)

~~~~~

*Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc*

*OU*

*Figues et miel, macaron thym, bavaroise et confit*

*OU*

*Éclair moderne praliné noisette, cœur de caramel salé*

*Kir vin blanc (11cL) et Mise en Bouche*

*1/3 Bouteille (25cL) de Pays d'Oc IGP Viognier blanc OU Côtes-du-Rhône AOC rouge*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian*

*Café*


« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

**LA TERRASSE DE PREMESQUES**

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques



**MENU à 47 € T.T.C (41,79 € H.T)**

Par personne avec boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 12 personnes

Au-delà de 12 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant la prestation

*Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre*

*OU*

*Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit*

*OU*

*Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake*

~~~~~

Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette

OU

Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade

OU

Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 Euros)*

~~~~~

« Finger » chocolat, mangue-passion

OU

Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes

OU

A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly

Coupe de Champagne (12cL) et Mise en Bouche

1/3 Bouteille (25cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café

*Possibilité d'une 1/2 Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge par personne
+ 3,50 € par personne (applicable pour la totalité du groupe)*


« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques





MENUS GROUPES-CARTE AUTOMNE-HIVER 2017

MENU à 54 € T.T.C (47,91€ H.T)

Par personne avec boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 12 personnes

Au-delà de 12 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant la prestation

Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre

OU

Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit

OU

Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake

~~~~~

Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette

OU

Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade

OU

Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette

~~~~~

Assiette du fromager (+ 5 Euros)

~~~~~

« Finger » chocolat, mangue-passion

OU

Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes

OU

A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly

Coupe de Champagne (12cL)

*½ Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC *OU* Crozes-Hermitage AOC blanc*

*½ Bouteille (50cL) de Badoit *OU* Evian*

Café gourmand


*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques

