

NOTRE MENU DE LA TERRASSE

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

28 €

(Excepté week-end et jours fériés)

Entrée/Plat/Dessert

33 €

Mise en bouche

~~~~~

*Gravlax de Saumon Bømlo, lentilles Beluga, feuilles et crème de moutarde, praliné d'épeautre*

*OU*

*Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine*

*OU*

*Bun's feuilleté, émincé de veau et tomates d'antan, roquette et condiments aux câpres*

~~~~~

Gigot d'agneau de lait cuit au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fin

OU

Carré de porc basse température, asperges vertes, gremolata d'agrumes et marjolaine, jus perlé et croquettes de pommes Dauphine

OU

Pavé d'Omble Chevalier sur peau, sabayon à la réglisse, pommes confites, purée d'ail noir, fèves et primeurs

~~~~~

*Finger praliné à la façon d'un merveilleux*

*OU*

*Éclair Moderne de citron Yuzu, fraise et chocolat blanc*

*OU*

*Soupe de melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron ricotta et miel*

« 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)