



MENU à 60 € T.T.C

Par personne avec boissons comprises

Mise 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

OU

Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry

∞

Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes

OU

Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre

OU

Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche

∞

Assiette du fromager

∞

Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado

OU

Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises

OU

Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet

Les Boissons :

Coupe de Champagne (12cL)

½ Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC OU Saint-Emilion AOC

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian


Café gourmand

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 54 € T.T.C

Par personne avec boissons comprises

Mise 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

OU

Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry

∞

Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes

OU

Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre

OU

Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche

∞

Assiette du fromager (+5€)

∞

Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado

OU

Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises

OU

Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet

Les Boissons :

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

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

Par personne avec boissons comprises

Mise 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

OU

Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry

∞

Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes

OU

Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre

OU

Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche

∞

Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado

OU

Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises

OU

Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet

Les Boissons :

1 Coupe de Champagne

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

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café

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 39 € T.T.C

Par personne avec : boissons comprises

Amuse-Bouche

∞

Gravlax de Saumon Bømlø, lentilles Beluga, feuilles de moutarde et 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 au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fine

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 rafraîchie d'un sorbet verveine, macaron, ricotta et miel

Les Boissons :

Kir vin blanc (11cL)

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

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café

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





Conditions Générales de Vente

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

Pour nos menus :

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes.

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant l'évènement.

Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant l'évènement.

Menus et options à convenir au minimum 48h avant la prestation.

Le nombre de couverts annoncé 48h avant le repas est facturé.

Le restaurant est à votre disposition jusqu'à 17h00 le midi et minuit pour le service du soir.

Au-delà de ces horaires, toute heure entamée est facturée 100€ TTC.

Les mets proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des saisons. Nous nous engageons à livrer des mets de qualité et de gamme équivalente en cas de modification de menu.

Uniquement sur réservation. Celle-ci sera prise en compte en échange du devis signé avec la mention « Bon pour Accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la Prestation.

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](https://www.facebook.com/restaurantlaterrassedepremesques)

