

La Presqu'île...

Menu saveurs de Canaille « en 5 déclinaisons » 67€/pers

avec choix d'entrée, plat et dessert...

Déclinaison de légumes de Provence

Le Thon rouge méditerranéen façon gravlax au café, abricots et sumac

OU

Œuf Berinois, crémeux de moutarde à l'ancienne, caviar *Shenkri or*

OU

Le foie gras pressé, zeste et crémeux de citron, caramel de mandarine

Le Loup *Rossini* cuit à l'unilatéral, foie gras poêlé à la citronnelle, pomme d'arphin

OU

Le Cabillaud cuit en basse température, chou blanc et fruits rouges

OU

Le Porc *Lou Delnous*, côte grillée, sauce Molé pimentée, tartare de tomates et Pàdrón

OU

Le Boeuf Salers, fine purée de pomme de terre *Mona Lisa*, truffe d'été et carottes confites

Douceur d'amande et groseilles

Le chocolat *Caramelia*, mousse de chocolat, insert chocolat blanc, noix de macadamia

OU

La saison des fraises... feuilletage au charbon de bambou, confit de fraises et muscovado

OU

L'exotique, tarte recomposée aux fruits exotiques, mousseline mangue et gingembre

Le chariot de fromage en supplément 18€

Menu enfant une boisson, un plat, un dessert 20€

Nos prix sont nets, service compris
Nous n'acceptons pas les chèques

Menu dégustation « en 8 déclinaisons » 91€/pers

Pour l'ensemble de la table seulement

Déclinaison de légumes de Provence

Le Thon rouge méditerranéen façon gravlax au café, abricots et sumac

Le foie gras pressé, zeste et crémeux de citron, caramel de mandarine

Le Cabillaud cuit en basse température, chou blanc et fruits rouges

Le Boeuf Salers, fine purée de pomme de terre *Mona Lisa*, truffe d'été et carottes confites

Douceur d'amande et groseilles

Le chocolat *Caramelia*, mousse de chocolat, insert chocolat blanc, noix de macadamia

La saison des fraises... feuilletage au charbon de bambou, confit de fraises et muscovado

Le chariot de fromage en supplément

18€

Notre carte est élaborée par notre chef de cuisine **Ringo Schulz**
et notre cheffe pâtissière **Céline Rouffanche**

Toute l'équipe du restaurant *La Presqu'île* vous souhaite un agréable moment