

La Presqu'île...

Menu saveurs de Canaille « en 5 déclinaisons » 72€/pers
avec choix d'entrée, plat et dessert...

Espuma de moules safranées

Carpaccio de St Jacques, kiwi, gel citron et citron caviar

OU

Foie gras de canard, poire au vin rouge et son pain d'épices

OU

Déclinaisons de courges, champignons de saison, amandes et yaourt à la grecque

Filet de veau, déclinaison de carottes et salsifi, oignons grelots et jus court au café

OU

Pigeonneau cuit sur le coffre, navets, gel mandarine, sauce gastrique à l'orange

OU

Cabillaud nacré, gratiné à l'aioli, ail noir, pommes de terre fondantes

OU

Dos de loup, assortiments de choux, purée de pomme de terre au wasabi

Poire, menthe, verveine

Mousse Manjari 64%, ganache au poivre de sechuan, coque fine et noisettes caramélisées

OU

Tarte fine crème d'amandes, ananas et coco, meringue italienne aux fruits de la passion

OU

Douceur autour de la pistache

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 » 95€/pers

Pour l'ensemble de la table seulement

Espuma de moules safranées

Carpaccio de St Jacques, mini kiwi, gel citron et citron caviar

Foie gras de canard, poire au vin rouge et son pain d'épices

Filet de veau, déclinaison de carottes et salsifi, oignons et jus court au café

Dos de loup, assortiments de choux, purée de pomme de terre au wasabi

Poire, menthe, verveine

Mousse Manjari 64%, ganache au poivre de sichuan, coque fine et noisettes caramélisées

Tarte fine crème d'amandes, ananas et coco, meringue italienne aux fruits de la passion

Le chariot de fromage en supplément

18€

Notre carte est élaborée par notre chef de cuisine **Thomas Boulanger**
et notre cheffe pâtissière **Céline Rouffanche**

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