

# La Presqu'île...

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

Maquereau escabèche, purée de fèves, oignons rouges

\*\*\*\*\*

Oeuf parfait, transparence de guanciale, champignons exotiques, espuma de pignons

OU

Maigre mariné au sésame noir, coleslaw, lait de tigre, mayonnaise au raifort

OU

Riz vinaigré croustillant aux gambas, poireaux, aneth et gel de concombre

\*\*\*\*\*

Taco de galinette, avocats, poivrons, jalapenos grillés et sauce "Mole" au grué de cacao

OU

Aiguillette de St Pierre, sponge cake de petits pois, écume menthe, sarrasin grillé, salsifis

OU

Persillé de Boeuf, asperges vertes, compotée de rhubarbe et chimichurri

OU

Sphère d'agneau aux épices orientales, purée de pois chiche à la vanille, coriandre

\*\*\*\*\*

Virgin Baba au pamplemousse, chantilly au piment de Jamaïque

\*\*\*\*\*

Biscuit moelleux à l'ananas, panna cotta au wasabi et mousse noisette

OU

La betterave en déclinaison, fruits rouges et ganache montée au chocolat blanc "Ivoire"

OU

Le Miel "Le Rucher C. Padilla"

mousse au miel de garrigue, thym citron, glace au pollen et granola aux céréales

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

Maquereau escabèche, purée de fèves, oignons rouges

\*\*\*\*\*

Oeuf parfait, transparence de guanciaie, champignons exotiques, espuma de pignons

\*\*\*\*\*

Maigre mariné au sésame noir, coleslaw, lait de tigre, mayonnaise au raifort

\*\*\*\*\*

Aiguillette de St Pierre, sponge cake de petits pois, écume menthe, sarrasin grillé, salsifis

\*\*\*\*\*

Persillé de Boeuf, asperges vertes, compotée de rhubarbe et chimichurri

\*\*\*\*\*

Virgin Baba au pamplemousse, chantilly au piment de Jamaïque

\*\*\*\*\*

La betterave en déclinaison, fruits rouges et ganache montée au chocolat blanc "Ivoire"

\*\*\*\*\*

Le Miel "Le Rucher C. Padilla"  
mousse au miel de garrigue, thym citron, glace au pollen et granola aux céréales

-----

Le chariot de fromage en supplément

18€

Notre carte est élaborée en collaboration par nos chefs de cuisine

**Lucas Marschal** et **Remi Arnoux**

et notre cheffe pâtissière **Mélanie Macia**

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