

La Presqu'île...

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

Espuma de potimarron, pickles aux graines de courge et noisettes

Œuf parfait, lait concentré à la cardamome, girolles et ses saveurs de sous bois

OU

Panna cotta au wakamé, huître pochée, grué de cacao et pistaches

OU

Raviole ouverte de céleri-rave, salpicon de gambas, miso et céréales

St Pierre snacké, cannelloni de poireaux, fève de tonka et pomme verte confite

OU

Merlu cuit au beurre de verveine, citron bio, fève de soja, endives carmine, hokkaïdo

OU

Effiloché d'agneau au cumin, kimchi de patate douce, amande et menthe

OU

Suprême de faisan, crumble de champignons, espuma de panais fumé au foin,
huile de café, sauce miroir au Porto

Madeleine, crème Namelaka au citron yuzu, marmelade d'agrumes

Chocolat noir "Morant bay" 70%, crumble de cacao à la fleur de sel,
sirop de cabosse de cacao

OU

Mousse vanille, insert ananas et citron kalamansi, biscuit de pain de Gênes

OU

Tatin de Nashi, crème montée au sarrasin grillé, caramel au soja

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 potimarron, pickles aux graines de courge et noisettes

Œuf parfait, lait concentré à la cardamome, girolles et ses saveurs de sous bois

Raviole ouverte de céleri-rave, salpicon de gambas, miso et céréales

Merlu cuit au beurre de verveine, citron bio, fève de soja, endives carmine, hokkaïdo

Effiloché d'agneau au cumin, kimchi de patate douce, amande et menthe

Madeleine, crème Namelaka au citron yuzu, marmelade d'agrumes

Mousse vanille, insert ananas et citron kalamansi, biscuit de pain de Gênes

Chocolat noir "Morant bay" 70%, crumble de cacao à la fleur de sel,
sirop de cabosse de cacao

Le chariot de fromage en supplément

18€

Notre carte est élaborée en collaboration par nos chefs de cuisine

Lucas Marschal et **Rémi Arnoux**

et notre cheffe pâtissière **Mélanie Macia**

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